

# EPICURO



## AGLIANICO

PUGLIA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA  
ROSSO



### VIGNETI DI PROVENIENZA

Puglia.

### UVE DI PROVENIENZA

Aglianico minimo 85% e/o altri vitigni autorizzati.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera a cordone speronato e guyot.

### SUOLO

Medio impasto, argilloso calcareo con presenza di pietrisco.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia a maturità fenolica raggiunta, fermentazione prolungata delle uve, svinatura, pressatura soffice delle vinacce ed affinamento in acciaio.

### ANALISI SENSORIALE

Rosso tendente al violaceo più o meno intenso. Naso di ciliegia rossa, prugna ed un ricordo di buccia di mela, poi rosa ed erbe aromatiche. Bocca fresca e fruttata, dall'ottimo equilibrio, chiude persistente con echi balsamici.

### TITOLO ALCOLEMICO

13%.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18° C.

### ABBINAMENTI

Pasta al forno, carni ovine e suine alla brace, zuppe di verdure e legumi.