



Dai vigneti più spettacolari, quelli posti a 500 m s.l.m. in un magnifico anfiteatro, si ottiene questo vino dai profumi floreali e morbidi (ciliegie e prugne).

Colpiscono la sua finezza ed eleganza.

#### Vigneti

Area collinare, zona Taurasi DOCG 500 mt. s.l.m.

#### Vinificazione

Selezione delle uve in vigna e in cantina.

Macerazione e fermentazione a temperatura controllata. Affermamento con microoxigenazione.

In bottiglia per almeno 4 mesi.

#### Descrizione organolettica

Ha un colore rosso rubino carico e aromi complessi dove primeggiano note di frutti rossi e spezie. Il gusto corposo si impone al palato in modo quasi autorevole. I tannini morbidi carezzano la lingua e completano la pienezza di un vino generoso.

#### Consigli gastronomici

Puro sapore di Irpinia, splendido protagonista di pranzi con arrosti e cacciagione. Sorprendente come accompagnamento a tutto pasto.

*This wine comes from a wonderful natural amphitheatre, from vineyards located at 500m. above the sea level. Its main distinctive features are its elegance and finesse, its fruity and smooth aromas.*

#### Vineyards

*Hills in Paternopoli, little town in Taurasi DOCG growing area  
500 m. above the sea level*

#### Vinification

*Selection of grapes in the vineyards and in the winery. Maceration and fermentation of the must at checked temperature. Aging with a process of microoxygenation; then next step in bottle for at least 2 months.*

#### Organoleptic description

*Deeply garnet-red coulored, this wine has complex aromas of red fruits (cherries and plums) and of spices. On the palate, its taste results to be complete and intense. The delicate tannins complete this full-bodied wine.*

#### Gastronomic suggestions

*You can pair this wine especially with roasted meats and game, but you can also pair it with every course.*



# 4contrade

## irpinia

## aglianico d.o.c.

**Analytical Informations**

Alcohol content: 13,5% vol.	Dati analitici
Total acidity: 5,85 g/l	Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Yield per hectare	Acidità totale: 5,85 g/l
90 quintals/ha	<b>Uvaggi</b>
Grapes variety	100% Aglianico irpinia
100% Aglianico Irpinia	<b>Risa per ettaro</b>
Wine training	90 Quintali/ha
Sunburst shaped espalier	<b>Allevamento</b>
	Spalliera a raggiera avellinese

[www.cantinemanimurci.com](http://www.cantinemanimurci.com) [info@cantinemanimurci.com](mailto:info@cantinemanimurci.com)

*Safra 2013. Prova na EXPOVINIS BRASIL 2015. São Paulo 24/04/2015.*