

SORRENTINO

L'ARTE DI UN RITO
www.sorrentinovini.com



italiano

Classificazione:	Indicazione Geografica Tipica
Uvaggio:	Aglianico Pompeiano 100%
Caratteristiche del terreno:	Vulcanico - sabbioso
Sistema di allevamento:	Guyot, collocato a circa 400 mt. s.l.m.
Epoca di vendemmia:	Fine ottobre
Resa per ettaro:	6000 kg
Affinamento in legno:	12-24 mesi in fusti allier a spacco
Affinamento in bottiglia:	2-3 mesi
Grado alcolico:	13,5%
Colore:	Rosso rubino con riflessi violacei
Profumo:	Molto intenso, ampio, complesso e consistente. Offre sentori fruttati di confettura con spiccate note di ciliegia, fragola e frutti di bosco, sentori speziati tra cui vaniglia, pepe, caffè tostato, cioccolato, liquirizia e sentori vegetali tra cui il tabacco.
Sapore:	Corposo, gradevole ed elegante, secco e persistente. Equilibrato ed armonico, morbido e giustamente tannico.
Temperatura di servizio:	18° C
Abbinamenti:	Arrosti di carni rosse, selvaggina, cibi tartufati e formaggi
Note:	La lunga ricerca delle condizioni viticole ed enologiche, la scelta ponderata dei tempi e delle condizioni di affinamento ha condotto al Don Paolo prodotto che esalta con forza le potenzialità della varietà Aglianico Pompeiano.

english

Classification :	I. G. T.
Grape variety:	Aglianico Pompeiano 100%
Type of soil:	Volcanic - sandy
Training system/pruning:	Guyot, at 400 mts. above sea level
Period of harvest:	End of October
Yeld for hectare:	6000 kg
Aging in oak:	12-24 months in French oak
Bottle refining:	2-3 months
Alcohol content:	13,5 %
Colour:	Ruby red with purplish reflexes
Bouquet:	Very intense, ample, complex and consistent. Fruity with persistent notes of cherry, strawberry and fruits of wood jam, spice notes in particular vanilla, pepper, toasted coffee, chocolate and liquorice, vegetable tobacco notes.
Serving temperature:	18° C
Food affinities:	Roast of red meats, game, truffled foods and cheeses.
Palate:	Full-bodied, pleasant and elegant, dry and persistent. Balanced, harmonic and soft. Endowed with refined tannins.
Note:	The long and accurate search of the better grapevine and wine condition , the choice of the correct times and conditions of refinement has taken to the Don Paolo that exalts the potentialities of the autochthonous variety Aglianico Pompeiano with strength.



Safra 2011. Happy Hour MSC Ópera em 25/10/2016.