

<http://www.collepetrito.it/negozi/aglianico/>



Colle Petrito Aglianico

5,00€ Iva inclusa

Indicazione Geografica Tipica (IGT)

Puglia



Colore rosso rubino intenso con riflessi tendenti al granato, sapore aromatico con corpo consistente, elegante ed equilibrato, sentori con note di spezie, cioccolato e caffè, molto persistente.

- **Grado alcolico:** 14,00%
- **Vitigno:** Aglianico
- **Zona di produzione:** Agro di Minervino (BT)
- **Tessitura terreno:** Calcareo – argilloso
- **Esposizione e altimetria:** Nord – Sud, a 300 m sul livello del mare
- **Sistema di allevamento:** Spalliera tenuta a Guyot
- **Periodo di vendemmia:** Fine Ottobre
- **Raccolta:** Esclusivamente a mano ed in cassette da 25 Kg
- **Fermentazione alcolica:** Macerazione di 10 gg con continui rimontaggi e délestage all'aria
- **Affinamento:** Passaggio 6-9 mesi in barrique di media tostatura francese

Descrizione

Parametri Enologici

- **Grado alcolico:** 14,00%
- **Estratto secco netto:** 32,08 g/l
- **Zuccheri residuali:** 2,00 g/l
- **Acidità totale:** 5,20 g/l
- **Acidità volatile:** 0,27 g/l
- **Anidride solforosa:** 0,90 mg/l

Vitigno

- **Aglianico**
- L'Aglianico è un vitigno rosso originario della Grecia, il cui nome, infatti, deriva dal termine Elleanico (che proviene dalla Grecia). I nostri vitigni Aglianico sorgono nell'agro di Minervino Murge su un terreno calcareo-argilloso; il sistema di allevamento è a spalliera tenuta a Guyot.

Come servirlo

Temperatura di servizio:

18-20°

Abbinamento:

Si sposa perfettamente con carne rossa, arrostiti e brasati.

Safra 2013. 10° Passeio Adega Alentejana em 17/04/2018. Clube Curitibano.