

IRPINIA AGLIANICO  
D.O.C.  
CORTE DI GISO



*Vitigno:* 100% Aglianico

*Zona di produzione:* vigneto di proprietà in Gesualdo.

*Tecnica di produzione:* le uve selezionate sono vinificate con una macerazione media di 6-8 giorni. A fermentazione alcolica e malolattica ultimata, il vino è lasciato a maturare in piccoli fusti di rovere per 12 mesi, con successivo affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

*Caratteristiche organolettiche:* di colore rosso rubino, dagli intensi riflessi violacei, con profumi varietali di amarena, di ciliegia, di cacao, felce, sottobosco, tabacco per poi evolversi in sentori speziati. Elegante, è di notevole struttura, mediamente tannico, dalla persistenza lunga e con piacevoli note di frutti rossi e cioccolato.

*Abbinamenti gastronomici:* ideale con primi piatti, con portate a base di carne arrosto o alla griglia, formaggi misti, pizza.

*Servire a* 18°-20°C.