



**GRANATUM**  
CILENTO  
D.O.P.  
AGLIANICO

**Vitigno:** Aglianico

**Tipologia:** Rosso

**Caratteristiche del terreno:**  
argilloso - calcareo

**Forma di allevamento e densità:**  
spalliera - 4000 piante ad ha

**Resa:** 70 q.li ad ha

**Periodo di vendemmia:** prima o  
seconda decade di ottobre

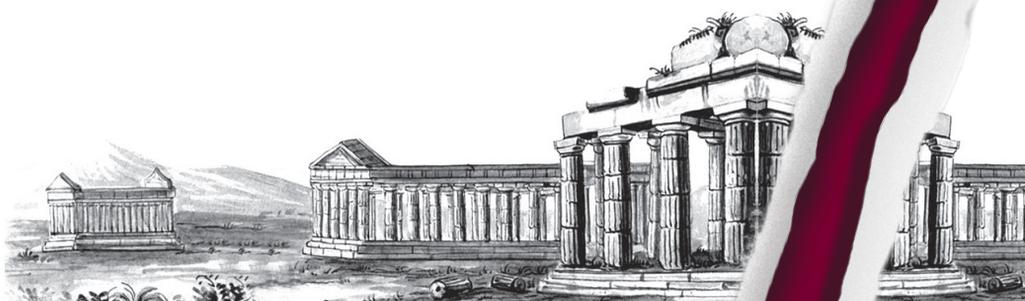
**Vinificazione:** diraspatura,  
pigiatura e macerazione in  
fermentini di acciaio inox

**Affinamento:** barriques di rovere  
nuove di 1° passaggio per circa 6  
mesi

**Alcool:** 14% VOL.

**Temperatura di servizio:** 18°C

**Abbinamenti:** ideale abbinamento  
con carni rosse elaborate,  
formaggi stagionati





**GRANATUM**  
CILENTO  
D.O.P.  
AGLIANICO

**Grape variety:** Aglianico 100%

**Kind of wine:** red

**Soil composition:** clay and limestone

**Cultivation system and plant density:** espalier - 4000 plants per hectare

**Grape harvest yield per hectare:** 7 tons for hectare

**Harvesting time:** first or the second ten days of october

**Vinification:** destemming, crushing and maceration in steel

**Ageing:** new oak barrels for about six months

**Alcohol:** 14 % vol.

**Service temperature:** 18°degrees

**Food combination:** ideal with red meat and seasoned cheese

