



SANTA FOSCA
CANTINE

SCHEDA TECNICA | AGLIANICO

QUALITÀ | **Vino Rosso**

TIPE | *Red Wine*

DENOMINAZIONE | **Irpinia Aglianico D.O.C.**

APPELLATION | *Irpinia Aglianico D.O.C.*

VENDEMMIA | **Ultima settimana di Ottobre**

VINTAGE | *Last week of October*

UVAGGIO | **100% Aglianico**

GRAPE VARIETY | *100% Aglianico*

CAPACITÀ | **0,75 l**

CAPACITY | *0,75 l*

ZONA DI PRODUZIONE | **Venticano (Av)**

ORIGINAL VINEYARD | *Venticano (Av)*

PAESE DI ORIGINE | **Italia**

ORIGINAL COUNTRY | *Italy*

SISTEMA DI ALLEVAMENTO | **Spalliera - Guyot**

WINE TRAINING | *Espalier - Guyot*

TERRENO | **Argilloso e Calcareo**

GROUND | *Clayey and Calcareous*

VINIFICAZIONE | **Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata**

VINIFICATION SYSTEM | *Fermentation in stainless steel at a controlled temperature*

AFFINAMENTO | **Botti di Rovere per almeno 3 mesi**

REFINING | *Oak barrels for least 3 months*

CARATTERISTICHE | **Il vino ha un colore molto sostenuto con riflessi granata che dopo il suo primo anno in bottiglia evolve verso il rubino.**

Al naso, dà una prima impressione di frutta nera con note speziate

CHARACTERISTICS | *The wine has a very strong color with garnet that after his first year in the bottle evolves towards the ruby. The nose, gives a first impression of black fruit with spicy notes*

ABBINAMENTI | **Particolarmente appropriato con la cacciagione e formaggi stagionati, si abbina anche molto bene con piatti in salsa**

PAIRINGS: | *Especially appropriate with game and cheeses, it also combines very well with dishes in sauce*

