



SANTA FOSCA
CANTINE

SCHEDA TECNICA | AGLIANICO

QUALITÀ | *Vino Rosso*

TIPE | *Red Wine*

DENOMINAZIONE | *Campania Aglianico I.G.T.*

APPELLATION | *Campania Aglianico I.G.T.*

VENDEMMIA | *Ultima settimana di Ottobre*

VINTAGE | *Last week of October*

UVAGGIO | *Almeno 85% Aglianico*

GRAPE VARIETY | *Least for 85% 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 | *In bottiglia*

REFINING | *In Bottled*

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*

