



# AGLIANICO DEL TABURNO ROSSO

**DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA**

<b>PRIMA ANNATA PRODOTTA</b>	2006
<b>DENOMINAZIONE</b>	Aglianico del Taburno DOCG
<b>VITIGNO</b>	Aglianico 100%
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Colline Torrecusane
<b>ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA VIGNETI</b>	Sud - Est 300/450 mslm
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Guyot
<b>NUMERO CEPI/HA</b>	4,500
<b>PRODUZIONE UVA/HA</b>	90 qli
<b>PRODUZIONE PER PIANTA</b>	< 2 KG
<b>BOTTIGLIE PRODOTTE</b>	18.000
<b>VENDEMMIA</b>	Raccolta a mano nell' ultima decade di Ottobre.
<b>VINIFICAZIONE</b>	Macerazione a temperatura controllata.
<b>AFFINAMENTO</b>	Acciaio e Bottiglia
<b>POTENZIALE DI AFFINAMENTO</b>	10 anni.
<b>CARATTERISTICHE</b>	
<b>ANALISI VISIVA</b>	Rosso rubino con riflessi granata.
<b>ANALISI OLFATTIVA</b>	Profumi persistenti e fini, fruttati e floreali, si ravvisano sentori di frutta di bosco, viola, rosa, vaniglia, pepe nero e tabacco.
<b>ANALISI GUSTATIVA</b>	Secco, caldo, intenso, sapido, morbido e giustamente tannico, vino di corpo pieno e armonico.
<b>ABBINAMENTI</b>	Da tutto pasto, si abbina a piatti strutturati, primi con ragù e cacciagione, carni rosse succulente o arrostiti, nonché a formaggi stagionati.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	18 - 20 °C
<b>ALCOL</b>	13 - 14 %



**CANTINE TORA**  
Località Tora II, 18  
Torrecuso (BN)

+39 0824 872 406  
info@cantinetora.it  
www.cantinetora.it