

# PORTOMOLA

## AGLIANICO ROCCAMONFINA I.G.P

Un rosso semplice ottenuto dall'assemblaggio di uve provenienti dai diversi vigneti presenti nella proprietà. L'accortezza nella scelta dell'epoca di vendemmia, la fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata e le varie operazioni in cantina durante la fermentazione, ne fanno un vino fresco e di pronta beva, da gustare anche a pochi mesi dalla vendemmia.

**Nome prodotto:** Aglianico Roccamonfina I.G.P

**Vitigno:** Aglianico

**Confezionamento:** 750 ml

**Area di produzione:** Galluccio (CE), alle pendici del vulcano spento di Roccamonfina

**Denominazione:** Aglianico Roccamonfina I.G.P

**Natura del terreno:** Vulcanico con una buona concentrazione di sali minerali e micro elementi

**Nr di Bottiglie prodotte:** 80000

**Età media delle viti:** 15 anni

**Ceppi per Ettaro:** 2200/3500

**Età del vigneto:** 2000

**Forma d'allevamento:** Guyot/Cordone speronato

**Produzione per Ettaro:** 120 ql/ha

**Raccolta:** A mano in cassette da 15 kg

**Epoca di vendemmia:** Metà Ottobre

**Vinificazione:** In acciaio a temperatura controllata

**Affinamento:** In acciaio minimo 4 mesi

**Colore:** Rosso porpora

**Profumo:** Abbastanza intenso, Vinoso

**Sapore al palato:** Giovane, Fresco, Tenero

### CARATTERISTICHE

**Alcool:** 12%

**Acidità:** 5,79 g/L Ph 3,45

**Zuccheri:** 1 g/L

**Estratto secco netto:** 31 g/L

**Temperatura di servizio:** 14/16 °C

**Abbinamenti gastronomici:** Antipasti di salumi, primi piatti a base di carni, secondi di carni rosse, formaggi semiduri.



SCARICA LA  
SCHEDA

carattere  
*Robusto*