

## **IL PRINCIPIO** **AGLIANICO IRPINIA D.O.C.**

**Vitigno:**  
100 % Aglianico.

**Zona di produzione:**  
vigneto di proprietà in Montemiletto.

**Tecnica di produzione:**  
le uve selezionate sono vinificate con una macerazione media di 8-10 giorni. A fermentazione alcolica e malolattica ultimata, il vino viene lasciato a maturare in piccoli fusti di rovere per 12-18 mesi, con successivo affinamento per almeno 24-30 mesi in bottiglia.

**Caratteristiche organolettiche:**  
di colore rosso rubino, dagli intensi riflessi, ha profumi dalle note varietali di amarena, di mora selvatica e di prugna, per poi evolvere in sentori speziati e tostati. Elegante e morbido, ha una forte persistenza, con piacevoli note di frutti rossi, confettura di prugna, chiodi di garofano e pepe nero. Di notevole struttura, rotondo e armonico, è un vino adatto ad una lunga conservazione.

**Abbinamenti gastronomici:**  
ideale con minestre, anche a base di carne, salumi, carni bianche e rosse, arrosto o in umido, cacciagione e selvaggina, e in particolare beccacce al tartufo e lepre, formaggi di media stagionatura come il caciocavallo.

*Servire a 18° - 20° C.*

