



# MONTESOLE®

## MONTESOLÆ IRPINIA AGLIANICO DOC



<b>Annata di vendemmia</b>	2015
<b>Tipologia</b>	Rosso a Denominazione di Origine Controllata
<b>Gradazione alcolica</b>	13,30% vol
<b>Uve</b>	100% Aglianico
<b>Caratteristiche visive</b>	Rosso rubino
<b>Caratteristiche olfattive</b>	Sentori di frutti rossi, mora, ribes, prugna accompagnati da una lieve nota speziata
<b>Caratteristiche gustative</b>	Gusto secco, corposo, armonico
<b>Temperatura di servizio</b>	19-20°C
<b>Abbinamento</b>	Antipasti a base di salumi, affettati e formaggi di alta stagionatura, minestre di grano, zuppe di leguminose, Trippa alla napoletana, Zuppa di castagne e fagioli
<b>Shelf life</b>	Fino a 12 anni dalla data di imbottigliamento
<b>Metodo di conservazione consigliato</b>	Conservare in luogo fresco, umidità 65%, al riparo da fonti di luce, fonti di calore, sbalzi di temperatura e odori intensi
<b>N. di bottiglie prodotte</b>	110.000
<b>Primo anno di produzione</b>	2015
<b>Zona di produzione</b>	Vigneti selezionati dell'area D.O.C. Aglianico della provincia di Avellino, Italia
<b>Terreni</b>	Argilloso-Calcarei, coltivazioni a spalliera
<b>Età media dei vigneti</b>	15 anni
<b>Rese</b>	Uva per ettaro 75 q/ha Uva a vino 1,65 Kg/l
<b>Vendemmia</b>	Raccolta manuale intorno alla fine di ottobre, trasporto in cassette di peso non superiore a 20 Kg
<b>Dati analitici</b>	Acidità totale 5,30 g/l, Zuccheri residui 2,9 g/l, SO <sub>2</sub> libera 25 mg/l

Le uve destinate a produrre questo rosso D.O.C. di indiscussa finezza nascono dalla celebre Vitis Hellenica (vite dei Greci, Aglianico), nella varietà proveniente dalle antiche colline d'Irpinia. Dopo almeno un anno di invecchiamento in botti di rovere il nostro Irpinia Aglianico esibisce uno splendido rosso rubino, profumi intensi e persistenti di frutti a bacca rossa, ciliegia e prugna, chiusi nel finale da una finissima nota speziata. Il sapore schietto, leggermente tannico, corposo e dall'ottima sapidità suggerisce l'abbinamento alla cucina di terra della tradizione, partendo da antipasti di salumi, affettati e formaggi di alta stagionatura per poi passare a minestre a base di grano o zuppe di leguminose.

P.I.V.A e C.F. **01792160648**  
C.C.I.A **104385**  
R.I. **AV 172**  
Cod. ACCISA **AV V00007C**

**MONTESOLE s.r.l.**  
**83038 SERRA DI MONTEFUSCO**  
**AVELLINO ITALIA**

Tel. **++39.0825.963972**  
Fax. **++39.0825.963970**  
e-mail **info@montesole.it**  
Sito **www.montesole.it**