

# QUADRIGATO

ROSSO IGP BENEVENTO



**Vitigno:** Aglianico e Merlot

**Forma d'allevamento:** Spalliera - Raggiera

**Densità d'impianto:** 3000/4500 ceppi per ettaro

**Zona di produzione:** Comuni di Guardia Sanframondi

**Altimetria ed esposizione:** 350 m s.l.m. con esposizione Sud / Sud - Est

**Caratteristiche del Terreno:** marne argilloso - calcaree ed arenarie

**Resa in uva:** 70 ql/Ha

**Periodo di raccolta:** seconda metà di ottobre

**Fermentazione:** in rosso, a temperatura controllata (24 - 25°C), per circa 14 giorni

**Affinamento:** 12 mesi in barriques-tonneaux

**Grado alcolico:** 14,5 % Vol.

**Colore:** rosso rubino intenso

**Naso:** complesso, intenso e persistente. Con sentori di prugna, amarena e note speziate

**Gusto:** intenso ed elegante, con sentori di frutti rossi e note speziate e balsamiche. E' caldo e corposo, con tannini ed acidità in grande equilibrio tra loro

**Abbinamenti:** agnello alla griglia, carni rosse importanti, cacciagione e formaggi stagionati

**Temperatura di servizio:** 16 - 18 °C



Soc. Agr. TerreNovae s.r.l.

C. da Taverna Vecchia, 82034 Guardia Sanframondi (BN)

tel/fax: +39 0824 864296 - e.mail: info@quadrigato.com - www.quadrigato.com

P.Iva 01594190629 - PEC: terrenovae@pec.it - IBAN IT96A0538715000000001434558