

1812



Fattoria La Rivolta

# AGLIANICO DEL TABURNO D.O.C.G.



Aglianico è un'uva portata dai greci da cui il nome di "Uva Ellenica" trasformato durante il Regno di Napoli in "Uva Aglianica" dagli Aragonesi per via della loro pronuncia della doppia "l" in "gl".

*Aglianico is a type of grape brought over by the Greeks, whose name of "Hellenic Grape" was transformed, during the Kingdom of Naples, into "Aglianico grape" by the Aragonese, because of their pronunciation of the double "l" in "gl".*

<b>Annata</b> <i>Vintage</i>	<b>Temp. max ferment.</b> <i>Max fermentation temp.</i>
2010	27°
<b>Quantità bottiglie</b> <i>Bottles</i>	<b>Invecchiamento</b> <i>Ageing</i>
25.000	<b>18 mesi in botti, 6 mesi in bottiglia</b> <i>Barrels 18 months, bottle 6 months</i>
<b>Vitigno</b> <i>Variety</i>	<b>Acidità totale in bottiglia</b> <i>Total acidity</i>
100% Aglianico	6,5 g./l.
<b>Quintali uve per ettaro</b> <i>Hield for hectar</i>	<b>Estratto secco totale</b> <i>Total dry extract</i>
70	37,9 g./l.
<b>Vendemmia</b> <i>Harvest</i>	<b>Gradazione alcolica</b> <i>Alcool</i>
<b>Manuale, fine Ottobre</b> <i>By hand, end of October</i>	14,5% vol.
<b>Fermentazione</b> <i>Fermentation</i>	<b>Abbinamenti</b> <i>Excellent with</i>
<b>Fermentini d'acciaio inox con follatori</b> <i>Stainless steel tanks by punching down the cap</i>	<b>Formaggi, maiale, carni rosse, cacciagione</b> <i>Cheeses, pork, steak, game</i>
<b>Giorni fermentazione</b> <i>Fermentation days</i>	
20 - 25	
<b>Temperatura di servizio</b> <i>Service temperature</i>	18° - 20°