



CANTINA DEL TABURNO

del consorzio agrario provinciale di Benevento

[AZIENDA](#)[VINI](#)[CONTATTI](#)[HOME](#)

FIDELIS *Aglianico D.O.C.*

Uve: Aglianico 90%, Sangiovese e merlot 10%

Zona di produzione:

terreni ricadenti nell'area di produzione D.O.C. Taburno

Esposizione e altimetria:

terreni collinari a 200-650 metri s.l.m. esposti a sud-est

Tipologia del terreno:

marne argillose calcaree

Sistema di allevamento:

raggiera e/o spalliera (Guyot)

Densità dell'impianto:

2000/3500 viti per ettaro

Epoca di vendemmia:

seconda e terza decade di ottobre, conduzione del raccolto manuale

Tecnica di vinificazione:

Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, dopo diraspatura e pigiatura vengono sottoposte a fermentazione con macerazione intensa. Segue la fermentazione malolattica e la maturazione in barriques di secondo e terzo passaggio e in botti tradizionali di rovere

Caratteristiche organolettiche:

Il colore è rosso con i riflessi rubini. L'odore, intenso, è caratterizzato da note di frutti rossi, tabacco e pepe nero. Al gusto si presenta morbido con tannini ben fusi ed un finale persistente caratterizzato da aromi speziati.

[Torna ai vini](#)

CANTINA DEL TABURNO

info@cantinadeltaburno.it

POWERED BY NEIKOS