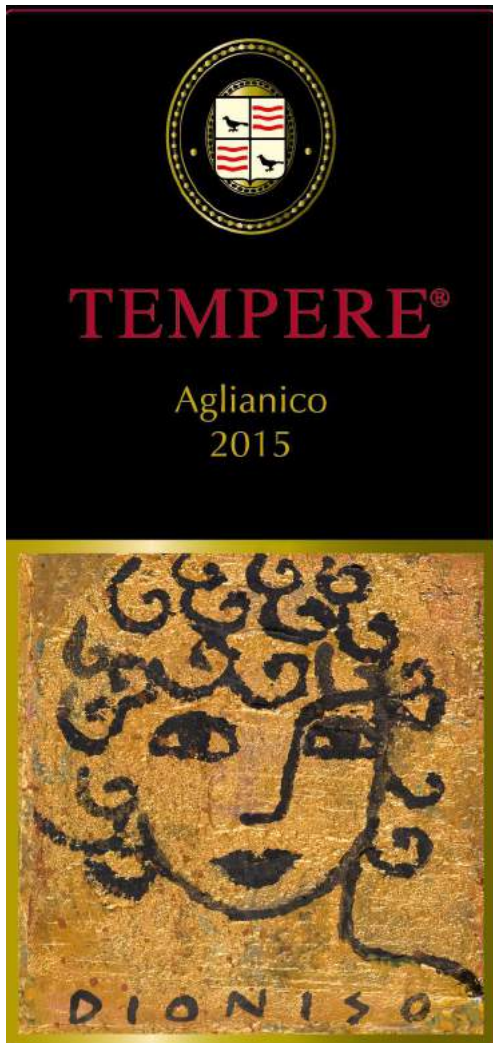




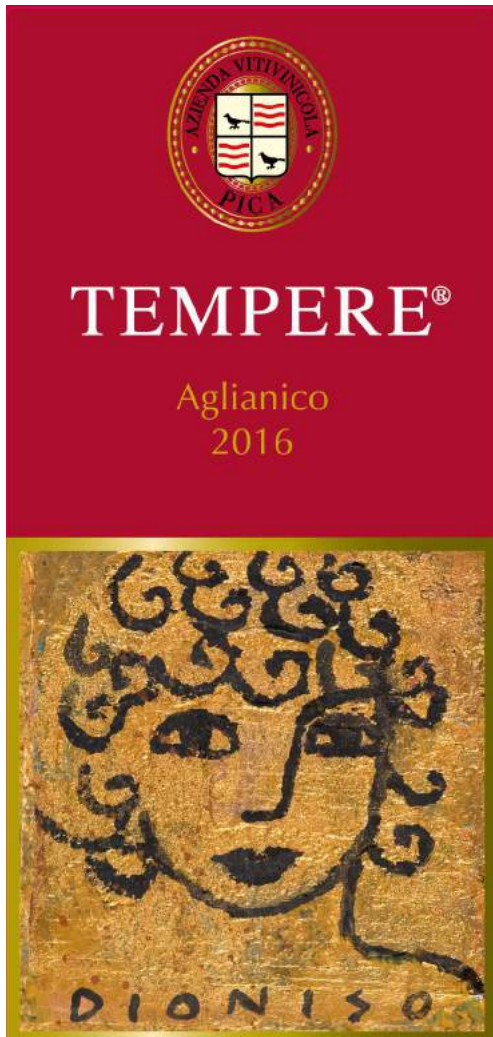
## Aglianico Tempere IGP 2015



Denominazione:	Aglianico Tempere
Vitigno:	Aglianico Taurasi 100%
Vigneto:	San Pietro al T.
Terreno:	Impasto Medio argilloso, ricco di elementi ferrosi
Esposizione:	Sud - Ovest
Altitudine:	500 M S.L.M
Sistema di allevamento:	Spalliera con potatura a guyot
Densità di impianto:	3500 Ceppi per ettaro
Età vigneto:	Circa 20 anni
Resa per ettaro:	Circa 35 quintali
Periodo di raccolta:	Fine di ottobre, prima decade di novembre con raccolta manuale
Tecnica di vinificazione:	Vinificazione classica su bucce serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata
Affinamento:	30/42 mesi in rovere francese varie dimensioni
Affinamento in Bottiglia:	12/18 mesi
Colore:	Rosso rubino
Profumo:	Offre una moltitudine di aromi tra i quali sentori di frutti di bosco, rose, more, liquirizia e tabacco
Sapore:	Vino di buona acidità, ma allo stesso tempo di grande struttura.
Abbinamento:	Indicato per accompagnare piatti di carni rosse, cacciagione, salumi e formaggi stagionati
Temperatura di servizio:	16-18°c
Gradazione alcolica:	13-15%vol
Bottiglie prodotte:	3000 circa



## Aglianico Tempere IGP 2016



Denominazione:	Aglianico Tempere
Vitigno:	Aglianico Taurasi 100%
Vigneto:	San Pietro al T.
Terreno:	Impasto Medio argilloso, ricco di elementi ferrosi
Esposizione:	Sud - Ovest
Altitudine:	500 M S.L.M
Sistema di allevamento:	Spalliera con potatura a guyot
Densità di impianto:	3500 Ceppi per ettaro
Età vigneto:	Circa 12 anni
Resa per ettaro:	Circa 45 quintali
Periodo di raccolta:	Fine di ottobre, prima decade di novembre con raccolta manuale
Tecnica di vinificazione:	Vinificazione classica su bucce serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata
Affinamento:	18/30 mesi in rovere francese varie dimensioni
Colore:	Rosso rubino
Profumo:	Offre una moltitudine di aromi tra i quali sentori di frutti di bosco, rose, more, liquirizia e tabacco
Sapore:	Vino di buona acidità, ma allo stesso tempo di grande struttura.
Abbinamento:	Indicato per accompagnare piatti di carni rosse, salumi e formaggi stagionati
Temperatura di servizio:	16-18°c
Gradazione alcolica:	13-14%vol
Bottiglie prodotte:	6000 circa



## FIANO 2019



Denominazione:	Fiano di Avellino
Vitigno:	Fiano di Avellino 100%
Vigneto:	Candida
Terreno:	Franco sabbioso, ricco di elementi minerali
Esposizione:	Sud - Ovest
Altitudine:	550 M S.L.M
Sistema di allevamento:	Spalliera con potatura a guyot
Densità di impianto:	3500 Ceppi per ettaro
Età vigneto:	Circa 20 anni
Resa per ettaro:	Circa 60 quintali
Periodo di raccolta:	Seconda metà di ottobre con raccolta manuale
Tecnica di vinificazione:	Vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata
Affinamento:	In bottiglia per tre - quattro mesi
Colore:	Giallo paglierino
Profumo:	Offre una moltitudine di aromi tra i quali sentori di pera, ananas, acacia, nocciola tostata, miele e biancospino
Sapore:	Vino di buona acidità, ma allo stesso tempo di grande morbidezza. Gli iniziali sentori di pesca bianca e pompelmo si chiudono con spiccate note di nocciola tostata
Abbinamento:	Indicato come aperitivo, in specie con le nocciole tostate, accompagna frutti di mare e piatti di pesce di alta cucina
Temperatura di servizio:	10-12°c
Gradazione alcolica:	12-14%vol



## LISTINO ANNO 2022

- |   |      |         |
|---|------|---------|
| • Fiano Monteroro<br>Colli di Salerno IGP                   | 2020 | € 9.20  |
| • Aglianico Tempere Etichetta Rossa<br>Colli di Salerno IGP | 2016 | € 11.10 |
| • Aglianico Tempere Etichetta Nera<br>Colli di Salerno IGP  | 2015 | € 16.75 |

Scontistiche riservate:

- 5 cartoni 1 in omaggio
- 10 cartoni 3 in omaggio
- Pagamento anticipato 4 %