

# IBORBONI®

## NUMEROSO

<b>TIPOLOGIA:</b>	<b>Campania IGP Aglianico</b>
<b>VITIGNO:</b>	<b>Aglianico 100%</b>
<b>ZONA DI PRODUZIONE:</b>	<b>Benevento</b>
<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO:</b>	<b>Granulometria media, origine detritica</b>
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO:</b>	<b>Guyot</b>
<b>ESPOSIZIONE DEL VIGNETO:</b>	<b>Nord-Sud</b>
<b>ALTITUDINE DEL VIGNETO:</b>	<b>550 metri slm</b>
<b>RESA UVA/ha:</b>	<b>60 q/ha</b>
<b>RESA VINO/UVA:</b>	<b>55%</b>
<b>PRODUZIONE:</b>	<b>3000 bottiglie</b>

**VINIFICAZIONE:** Le uve raccolte manualmente, messe in cassette e trasportate in cantina, vengono quindi pigiadiraspate e vinificate ad una temperatura controllata di max 26°C.

L'affinamento avviene in contenitori di acciaio e poi in legno per circa due anni.

**DEGUSTAZIONE:** Vino dal colore rosso granato, mediamente fluido e poco trasparente, all'olfatto è balsamico e leggermente speziato con netti riconoscimenti di liquirizia e cuoio; il gusto è molto intenso, bilanciato nelle componenti dure e morbide, tannini abbastanza evoluti, retrogusto equilibrato con ritorno di sentori di marasca e vaniglia.

**ABBINAMENTO:** Accompagna bene formaggi mediamente stagionati, salumi e carni alla brace. Temperatura di servizio: 16-18 °C

### PARAMETRI ANALITICI:

PH: 3,65	ALCOOL % VOL: 13,5	ACIDITA TOTALE: 6,5
SO <sub>2</sub> TOTALE: 80 mg/l	SO <sub>2</sub> LIBERA: 30 mg/l	ZUCCHERI: 3,5 g/l
ESTRATTO SECCO: 32 g/l		



IBORBONI®

CAMPANIA AGLIANICO  
Indicazione Geografica Protetta



NUMEROSO