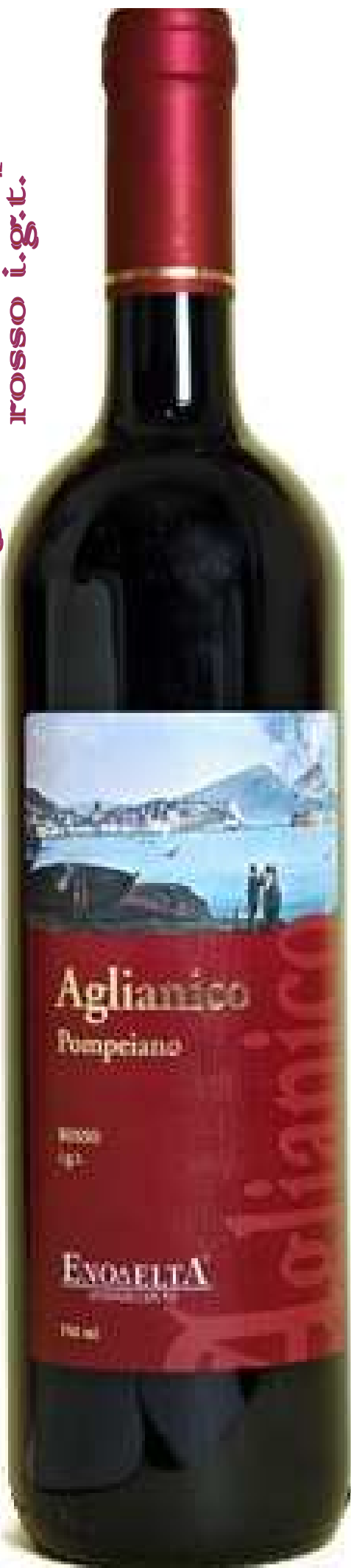


Aglianico Pompeiano
rosso i.g.t.



Product name
AGLIANICO

Appellation
POMPEIANO IGP

Grape mix
AGLIANICO 100%

Production area
VESUVIO-VULCANO

Vine-cultivated surface
20 HECTARES

Exposure and altitude
From 300 to 400 m above
the sea level

Type of soil
Friable Volcanic lava

System of cultivation
Guyot, Single curtain and
Low spurred cordon.

Plant density
2,500 vines per ha.

Yield per hectare
100 t/ha.

Harvest period
20th – 30th October

Vinification
Destemming – crushing
and maceration at
a controlled temperature
for 7 days.

Ageing
In Stainless steel.

Bottling
February following
the harvest.

Historical notes
Vines are located on the
hills of Pompei area, ideal
for the cultivation of vines.
This production area, of
ancient origin, dates back
to Pre-Roman times.

Organoleptic features
Alcoholic content 12,50%
Ruby red, intense aroma,
dry fruity and flowery.

Excellent with
Boar meat, farfalle pasta
with broad beans and
ricotta cheese, and salads
with chickpeas and
potatoes.

Nome del prodotto
AGLIANICO

Denominazione
POMPEIANO IGP

Uvaggio
AGLIANICO 100%

Zona di produzione
VESUVIO-VULCANO

Superficie vitata
20 ETTARI

Esposizione e altimetria
Dai 300 ai 400 m s.l.m.

Tipologia dei terreni
Lava Vulcanica friabile.

Sistema di allevamento
Guyot, Cortina Centrale e
Cordone Speronato basso.

Densità impianto
2500 Piante per ha.

Resa per ettaro
100 q/ha.

Periodo di raccolta
20-30 Ottobre

Tecnica di Vinificazione
Diraspa – pigiatura e
macerazione a temperatura
controllata per 7 giorni.

Affinamento
In acciaio.

Imbottigliamento
Mese di febbraio successivo
alla vendemmia.

Cenni storici
Coltivata sulle colline vocate dell'
area Pompeiana, in zona
di produzione di antichissime
origini, risalenti ad epoca
pre-romana.

Caratteristiche organolettiche
Gradi 12,50% vol. Di colore rosso
rubino, profumo intenso,
Asciutto fruttato e floreale.

Abbinamenti consigliati
Si accompagna a carne di
cinghiale, a farfalle con fave e
ricotta e ad insalata con ceci
e patate.

Azienda Vitivinicola
ENOΔELTA[®]