entry wine

TORRICINO ROSSO
CAMPANIA AGLIANICO
Indicazione Geografica Tipica (I.G.T.)

Grape variety: *Aglianico 100%*
Soil: *Medium-textured, deep and rich in skeleton* ***Exposure and altitude:*** *South-east at 500-550 meters a.s.l.* ***Vine age:*** *15 yrs. avg.* ***Vine training:*** *Espalier with guyot pruning* ***Density:*** *2,500 vines per hectare (2.47 acres)* ***Area:*** *1 hectare = 2.47 acres* ***Yield per hectare:*** *7 tons* ***Harvest:*** *end of October*

Winemaking: *Grapes rigorously picked by hand, fermentation and maceration with destemmed grapes on skins for about two weeks. Alcoholic fermentation is rapidly followed by malolactic fermentation to allow natural wine deacidification. At the end of fermentation, the wine remains on fine lees for at least 6-8 months to refine its characteristics before being bottled and further 6 months of aging in bottle, before being judged ready for the market.*

Organoleptic properties: *Brilliant wine, ruby red in color. As for the sense of smell, it is an intense and complex wine with typical notes of violet, rose and sweet spices. In the mouth it is soft, fresh and savory, with fine and velvety tannins.* ***Pairing:*** *Excellent as an aperitif, it accompanies roasts, soups, cured meats, blue and semi-aged cheeses; also goes well with meat-based first course dishes.* ***Tips:*** *acquires more elegance if aged for a few years.* ***Serving temperature:*** *16-18° C* ***Alc./vol.:*** *13%* ***Avg. production:*** *5,000 btls*
First vintage: *2003*

torricino rosso

CAMPANIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

AGLIANICO

Vitigno:
Aglianico 100%

Natura del terreno:
a medio impasto, profondo e ricco di scheletro

Ubicazione vigneti:
provincia di Avellino zone limitrofe

Esposizione ed altitudine vigneti:
sud-est a 300/350 mt s.l.m.

Allevamento della vite:
spalliera con potatura a guyot

Densità impianto:
2500 piante per ettaro

Età media della vite:
15 anni

Superficie / Resa per ettaro
1 ettar0 / 70 q. per ettaro.

Epoca di vendemmia:
tardiva, fine ottobre

Tecniche di vinificazione:
uve rigorosamente raccolte a mano, fermentazione e macerazione con le bucce per circa due settimane. La fermentazione alcolica è rapidamente seguita da quella malolattica per consentire una naturale disacidificazione del vino. A fine fermentazioni il vino resta su fecce fini almeno per 6-8 mesi per affinare le sue caratteristiche prima di essere imbottigliato e compiere ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia, prima di essere giudicato pronto per il mercato

Contenitori di affinamento:
serbatoi di acciaio

Affinamento:
12 mesi circa

Descrizione organolettica:
Vino brillante, di color rosso rubino. Al naso è un vino intenso e complesso con note tipiche di viola mammola, rosa e spezie dolci. In bocca risulta morbido, fresco e sapido, con tannini fini e vellutati

Abbinamento:
ottimo come aperitivo, accompagna arrosti, zuppe, salumi, formaggi erborinati e semi stagionati. Ideale anche in abbinamento a primi piatti a base di carni

Temperatura di servizio: **16 – 18 °C**
Grado alcolico: **generalmente 13°**
Quantità media di bottiglie prodotte: **5000**
Prima annata prodotta: **2003**