



Terre degli Osci IGT Rosso – 2016

Indicazione Geografica Tipica

Bag in Box da 3 lt

A 575 metri di altitudine, quota più bassa dell'azienda, coltiviamo l'Aglianico insieme alla Tintilia. Le uve di questi due vitigni vengono raccolte a mano in piccole cassette e vinificate insieme in serbatoi di acciaio. La macerazione delle uve viene controllata giornalmente in modo che il tannino dell'Aglianico non sia prevalente sulle note della Tintilia. Il terreno su cui cresce la vigna è di colore rosso intenso, ricco di ferro, argilla e calcare. Queste caratteristiche regalano al vino una grande struttura con tannini ben presenti, smussati e armonizzati dell'eleganza della Tintilia.

Origine: Questo vitigno cresce sulla collina "Pietra Lafesta", dove è presente sulla sua cima un grosso masso.

Suolo: Calcareo/Argilloso

Vitigni: Tintilia 50 % - Aglianico 50%

Altitudine: 575 m s.l.m.

Esposizione: Nord/Ovest e Sud/Ovest

Superficie del vigneto: 4,8 Ha

Anno di impianto: 2012

Densità di impianto: Bassa 3500 piante/Ha

Forma di allevamento: Tecnica colturale a Guyot

Portainnesti: 1103 P. VCR 107 LU - 161 49 ISV 2 LU

Produzione per ettaro: 6000 kg

Vendemmia: Manuale, prima decade di settembre

Fermentazione: Spontanea, con macerazione in acciaio con i soli lieviti indigeni

Affinamento: In acciaio per circa 5 anni e successivamente in box

Grado alcolico: 13,5% vol

Bag in Box prodotti: 941



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino profondo. Al naso si liberano note di frutti di sottobosco e spezie. In bocca è fresco, morbido, con sentori liquorizia. Tannini morbidi e un tocco di erbe aromatiche.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI formaggi a pasta dura stagionati e carni rosse alla brace

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18 - 20 °C



www.agricolavinica.it

