

Produttore Az. Agricola Monte Soc. Agricola r.l.

Enologo Carmine Ferrara

Zona di Produzione Taburno, colline del comune di Ponte, altitudine 300 mt slm

Terreno Calcareo, ricco di scheletro ad alta vocazione vitinicola

Vitigno Aglianico 100% - Cru (Singolo Ettaro)

Resa per Ettaro 70q.li

Vendemmia Fine ottobre, raccolta manuale in cassette

Vinificazione La fermentazione alcolica avviene in tini grandi

Gradazione 13.5%

Affinamento in barrique di rovere francese, per 9 mesi, lenta la maturazione in acciaio prima di andare in bottiglia, dove rimane tranquillo ad affinare per un lungo tempo.

Caratteristiche e Affinamento Di colore rosso rubino intenso carico e molto concentrato. Il profumo straordinariamente fine ricorda i frutti di bosco e il tabacco perfettamente amalgamati con delicate note di vaniglia. L'ingresso in bocca di questo vino risulta ben diffuso e appagante al palato, con tannini fitti e dolci, con il finale lungo, lineare e privo di sbavature, su toni di confettura di ciliegie.

Giusti abbinamenti con pietanze di carne.

VIGNA PEZZA LA CORTE

Aglianico del Taburno

Denominazione di origine Controllata e Garantita

Producer Az. Agricola Monte Soc. Agricola r.l.

Enologist Carmine Ferrara

Production Zone Taburno mount, of Ponte, Sannio, Campania Region, altitude 300 msl

Terroir, soil Predominantly limestone and clay

Varietal grape Aglianico 100% - Cru (Single Vineyard)

Grape yield 70q.li hectare

Harvest The end of october, manual harvest in cases

Vinification Alcohol fermentation in vertical wood vats with colour extraction occurring when the alcohol level is still low

Alcool 13.5%

After malolactic fermentation aging in french oak barrels for 9 months, the slow maturation in steel before going into the bottle, where it remains quiet and refined for a long time.

Characteristic and affinament Vigna Pezza la Corte, Intense ruby red in colour with great concentration. An intense yet refined and lean bouquet with soft black fruit over espresso and tobacco flavors. Perfectly balanced with delicate notes of vanilla. A long and linear finish with a pleasant balance between acidity dense, sweet tannins.

Right combinations with meat dishes.

