

**DONNA MARZIA AGLIANICO***IGP Salento Aglianico Rosso***Varietà**

85% Aglianico  
15% Altri vitigni raccomandati

**Comune di produzione**

Leverano (LE)

**Natura del terreno**

Di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo

**Sistema di allevamento**

Cordone speronato

**Densità di impianto**

4.500/5.000 piante per Ha

**Resa per ettaro**

120 q.li di uva

**Produzione**

Diraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Macerazione per 4 giorni alla temperatura controllata di 25-28 °C. Maturazione in vasche di cemento rivestite di resine epossidiche alimentari

**Caratteristiche organolettiche****Colore**

Rosso rubino brillante

**Bouquet**

Delicato, caratteristico di fiori rossi (garofano, peonia) e frutti a bacca nera (mirtillo, mora)

**Sapore**

Persistente e fruttato

**Temperatura di servizio**

Si serve a temperatura ambiente (18 °C)