

SARACENO AGLIANICO*IGP Salento Aglianico Rosso*

Varietà: Aglianico e altri vitigni raccomandati.

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.

Produzione: diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 4 giorni alla temperatura controllata di 25-28 °C. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione in vasche di cemento.

Capacità di invecchiamento: 2 e più anni secondo vendemmia.

Colore: rosso rubino brillante.

Bouquet: delicato, caratteristico di fiori rossi (garofano, peonia) e frutti a bacca nera (mirtillo, mora).

Sapore: strutturato, persistente, fruttato.

Temperatura di servizio: 18 °C

Abbinamento gastronomico: indicato per salumi, primi piatti con sughi di carne, costine grigliate e formaggi di media stagionatura.