



I TRE MORI



IRPINIA AGLIANICO

denominazione
di origine controllata

ANNATA

2012

UVAGGIO

100% Aglianico

TIPOLOGIA

Rosso a Denominazione di Origine Controllata

GRADAZIONE ALCOLICA

14%

TIPOLOGIA DI TERRENO

Medio impasto argilloso calcareo con origine vulcanica dei suoli

ALTIMETRIA DEI VIGNETI

250 - 500 mt s.l.m.

PROVENIENZA DELLE UVE

Vigneti selezionati del territorio irpino

METODO DI RACCOLTA, EPOCA

Manuale in cassette, fine ottobre

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata per almeno 14 giorni

AFFINAMENTO

3 mesi a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, botti grandi e tonneau di rovere, almeno 6 mesi in bottiglia

COLORE

Rosso rubino intenso

PROFUMO

Frutti rossi, marasca, prugna matura, spezie

GUSTO

Corposo, morbido e complesso

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-16°C

ABBINAMENTI

Carni alla brace e formaggi a media stagionatura

VINTAGE

2012

GRAPES

100% Aglianico

CLASS

Dry Red wine DOC

ALCOHOL CONTENT

14%

SOIL TYPE

Calcareous clay soil with volcanic sandstone.

VINEYARDS ALTITUDE

250 - 500 mt AMSL

GRAPES ORIGIN

Irpinia

HARVEST METHOD&AGE

Handpicked harvest, end of october

WINEMAKING

Cold maceration, soft pressing, gradual fermentation at controlled temperature for a minimum of 14 days

AGEING&REFINING

3 months in stainless steel at controlled temperature, oak casks and barrels, at least 6 months in bottle

COLOUR

Intense ruby red

OLFACTORY FEATURES

Red fruits, marasca cherry, plum and spicy notes

TASTE

Smooth, full bodied and lightly balanced

SERVING TEMPERATURE

14-16°C

FOOD PAIRING

Grilled meats and ripened cheese



I TRE MORI

www.itremori.it - info@itremori.it

 +39 081 8616169

 +39 338 6660498 (Ciro)