



I TRE MORI



## SANNIO AGLIANICO

denominazione  
di origine controllata

**ANNATA**

2014

**UVAGGIO**

100% Aglianico

**TIPOLOGIA**

Denominazione di Origine Controllata

**GRADAZIONE ALCOLICA**

13,5%

**TIPOLOGIA DI TERRENO**

Medio impasto argilloso-calcareo,  
con arenarie vulcaniche affioranti

**ALTIMETRIA DEI VIGNETI**

400 - 600 mt s.l.m.

**PROVENIENZA DELLE UVE**

Vigneti selezionati delle colline del Sannio

**METODO DI RACCOLTA, EPOCA**

Manuale in cassette, seconda decade di Ottobre,  
primi di Novembre

**VINIFICAZIONE**

Diraspatura e macerazione pellicolare in presenza  
di fermentino di solo 100 hl.  
Fermentazione a temperatura controllata

**AFFINAMENTO**

Passaggio in legno per circa 6 mesi  
e ulteriori 6 mesi in acciaio

**COLORE**

Rosso rubino

**PROFUMO**

Amarena, mora e tabacco dolce

**GUSTO**

Morbido e sapido

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

16-18°C

**ABBINAMENTI**

Primi piatti elaborati, carni rosse al forno

## VINTAGE

2016

## GRAPES

100% Aglianico

## CLASS

Dry Red wine DOC

## ALCOHOL CONTENT

13,5%

## SOIL TYPE

Calcareous clay soil with volcanic sandstone

## VINEYARDS ALTITUDE

400 - 600 mt AMSL

## GRAPES ORIGIN

Sannio

## HARVEST METHOD&AGE

Handpicked harvest, second half of October/beginning November

## WINEMAKING

Destemming and maceration on the skins in fermentation vats of 100 hl. Fermentation at controlled temperature

## AGEING&REFINING

About 6 months in casks and other 6 months in steel vats

## COLOUR

Ruby red

## OLFACTORY FEATURES

Black cherry, blackberry and sweet tobacco

## TASTE

Balanced and savory

## SERVING TEMPERATURE

16-18°C


## FOOD PAIRING

Elaborated main courses, baked red meats



I TRE MORI

[www.itremori.it](http://www.itremori.it) - [info@itremori.it](mailto:info@itremori.it)

 +39 081 8616169

 +39 338 6660498 (Ciro)