



CONSOLI®

VINI DAL 1920

L'Aglianico è uno dei vitigni a bacca rossa più antichi dell'Italia meridionale. La sua introduzione in Campania viene fatta risalire all'insediamento dei coloni greci sul litorale tirrenico nel VII-VI secolo a.C. Durante la dominazione aragonese nel corso del XV secolo prende il nome di Aglianico. I vini prodotti con l'Aglianico hanno il pregio di essere molto versatili, tannici quanto basta, armonici ed eleganti.

HELIANTHUS AGLIANICO BENEVENTANO

Indicazione Geografica Protetta.

Vitigno robusto, di discreta fertilità delle gemme e abbondante produzione. Si adatta bene all'allevamento a spalliera e ai diversi portinnesti. I livelli zuccherini e di acidità del mosto alla vendemmia, che avviene tra la prima e la terza decade di ottobre, sono abbastanza elevati da caratterizzare questo vino per la sua freschezza e per la gradevole beva. Pigiatura soffice, con fermentazione a temperatura controllata a freddo in acciaio.

È prodotto unicamente da uve Aglianico.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° - 20°C.

ESAME ORGANOLETTICO

È un vino austero di grande personalità e struttura. Di colore rosso rubino, presenta un profumo caratteristico, persistente, che ricorda i frutti di bosco. Di gusto asciutto, leggermente tannico, che tende al vellutato con l'invecchiamento.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

L'intensità dei suoi profumi, la bilanciata acidità e i sentori marcatamente fruttati ne fanno un vino che si apprezza durante tutto il pasto per il carattere deciso e la sua scorrevolezza.