

# Irpinia Aglianico Dop

Scheda tecnica  
Uva

Aglianico Irpinia DOC - vol. 13

Altitudine dei vigneti

450 s.l.m.

Origine dell'uva

Grottolella

Anni di invecchiamento

2 (1 acciaio / 1 quercia)

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino profondo, sapore pieno, con sentori di frutti di bosco. È invecchiato per almeno due anni, uno dei quali in botti di rovere. Si consiglia di berlo a una temperatura di ca. 18 ° / 20 °.

Abbinamenti

Da servire con primi piatti con sugo, carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati.

## Cretazzo vinificato in purezza

L'Aglianico è un vitigno millenario, originario della Grecia e introdotto in Italia intorno al VII / VI secolo a.C.

Il nome deriva da Elleanico o Ellenico, divenne Aglianico durante la denominazione aragonese (XV dec.).

Il vitigno Aglianico richiede particolari esigenze di coltivazione, come il terreno collinare, anche se si adatta bene a zone diverse, soffre le alte temperature e quelle rigide.

Il Cretazzo è un vino irpino nato dopo anni di duro lavoro, un vino rosso vinificato in purezza con Aglianico DOC puro al 100%, lasciato riposare per 1 anno in vasche di acciaio e 1 anno in botti di rovere francese, con ulteriori 3/6 mesi di affinamento in bottiglia.

