



SALVATORE MOLETTIERI®

IRPINIA DOC AGLIANICO CINQUE QUERCE



■ ■ Tipologia: **Rosso**

Denominazione: **DOC**

Vitigni: **Aglianico 100%**

Zona di produzione: **Montemarano**

CRU: **Cinque Querce**

Terreno: **Argilloso-Calcareo**

Densità: **2500-3000 ceppi per ettaro**

Età del Vigneto: **16-18 anni**

Posizione del vigneto: **550/600 metri s.l.m.**

Esposizione: **Sud-Est**

Produzione: **75 q.li per ettaro**

Vendemmia: **Manuale in cassetta**

Periodo della vendemmia: **Fine ottobre - Inizio novembre**

Fermentazione: **in acciaio a temp. controllata**

Maturazione: **circa 24 mesi in barriques e botti grandi di rovere**

Affinamento in bottiglia: **minimo 6 mesi**

Allevamento: **spalliera-guyot**

Caratteristiche organolettiche: di colore rosso rubino, intenso, l'Irpinia DOC Aglianico Cinque Querce si offre al naso intenso, con sentori di frutti rossi, spezie ed eleganti sfumature balsamiche e di chiodi di garofano e cacao. Al gusto è caldo, pieno, con buona morbidezza, lunga e complessa la persistenza aromatica, con la fitta trama tannica. La degustazione lascia in bocca un lungo ricordo di frutta matura e torrefazione. Un vino di grande carattere, da accompagnare a cacciagioni, carni rosse e a formaggi di media stagionatura.

Azienda Vitivinicola Salvatore Molettieri

Contrada Musanni - Strada Ofantina SS400 (Km 15,500) - Montemarano (AV) - Italia

Tel. e Fax + 39 0827 63722 - info@salvatoremolettieri.com - www.salvatoremolettieri.com