

# BENEVENTO AGLIANICO

# VELIA



## Tipologia

IGT  
Aglianico del Beneventano  
(Indicazione Geografica Tipica)

## Uve

Aglianico

## Gradazione

13%

## Zona di produzione

Provincia di Benevento

## Allevamento

A spalliera con potatura a cordone speronato

## Resa per ettaro

70 ql. per ettaro

## Altimetria

300 metri

## Lavorazione

Raccolta a mano in cassetta, pigiata in modo soffice e messa a fermentare a temperatura controllata a freddo in acciaio.

Alla svinatura il vino viene messo in silos di acciaio per consentire la maturazione e poi viene messo in bottiglia per l'affinamento.

## Caratteristiche organolettiche

Rosso intenso con riflessi brillanti, mostra note di frutta rossa, dalla mora alla prugna matura. Al palato è deciso, intenso, ricco con tannini evidenti ma morbidi, il finale è lungo e persistente.

## Appellation

IGT  
Aglianico del Beneventano  
(Typical Geographic Identification)

## Grape mix

Aglianico

## Alcoholic content

13%

## Production area

Province of Benevento

## System of cultivation

Espalier with spurred cordon pruning

## Yield per hectare

70 t / ha

## Aaltitude

300 metres

## Vinification

Picked by hand in boxes, it is softly pressed and fermented cold at a controlled temperature in steel.

Upon first racking the wine is put into steel silos to mature and then placed into bottles for ageing.

## Organoleptic features

Intense ruby red with brilliant highlights, it shows a nose of red fruits from blackberries to ripe plums. On the palate it is firm, intense, and rich, tannic but without roughness and the finish is long and sustained.