

# ILLUNIS



**Uva:** Aglianico 100% - **Esposizione ed altimetria:** 160 - 230 s.l.m.  
- **Tipologia del terreno:** Marne, argilloso, calcareo - **Sistema di allevamento:** a spalliera (Guyot) - **Età media delle viti in produzione:** 18-26 anni - **Densità dell'impianto:** 2700/3000 ceppi per ha - **Produzione per ha:** 70 q/ha - **Sistema di vinificazione:** Prodotto esclusivamente con uve di Aglianico, secondo un sistema di vinificazione molto antico e tradizionale, usato dai nostri avi già nel 1700 e specialmente nella Valle Vitulanese. Questo processo prende il nome di ACENATA così chiamato nel gergo dialettale, e consiste nell'informare le uve a grappoli interi in tegami di terracotta e poi messe a fermentare in tini di castagno. Il vino attenuato andrà in affinamento per diciotto mesi in barriques di castagno - **Caratteristiche organolettiche:** Di colore rosso rubino con leggeri riflessi granato. All'olfatto è ricco di profumi di frutta secca con note speziate e tostate, risaltano note di vaniglia e tabacco. Questa complessità si trova anche in bocca in perfetto equilibrio con alcolicità, tannicità, grassezza. Grande la potenza e la longevità di questo vino - **Abbinamenti:** selvaggina, brasati, ricotta, noci, miele e scaglie di cioccolato fondente - **Da servire in tavola a 18°C**

L'Illunis is made only with Aglianico grape selected on the hill of the Taburno.

The grapes after the destemming ferment in vats and the wine is aged in barrels made of chestnut as tradition.

The smell is intense and has notes of red fruits and black pepper.

The taste is soft and the tannini are well blended and the final is lingering.

**From serving:** 15°/18 C

**Altitude of the vineyards:** 160 – 230 m s.l.m. (on the level of the sea).

**Implant system:** Espalier.

**Planting density:** 2700 – 3000 plants for ha.

**Production per hectare:** 70 q/ha.

**Wine making system:** The wine making system is really old and it originated in 1700 in the area of the Valle Vitulanese. The name of this processing is "Acenata". The grapes are cooked in a oven in terracotta pots and then the fermentation starts in chestnuts barrels and then the fermentation continues in chestnut barrels.

**Matching:** game, braised, fresh cheese (ricotta), walnuts, honey and dark chocolate flakes.