

Quercus Domina

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: 8-10 anni.

Densità dell'impianto: 2700/3000 ceppi per ha.

Produzione per ha: 80 q/ha.

Sistema di vinificazione: Serbatoi di acciaio inox, temperatura di fermentazione 28° - 30° C. Sistema di controllo della Temperatura: scambiatori a fasci tuberi. Durata di fermentazione e macerazione 15 - 20 gg. Interventi enologici per incrementare la cessione di sostanze dalle bucce: almeno quattro rimontaggi giornalieri. Affinamento in barriques nuove di rovere per 2 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Di colore rosso rubino con leggera tonalità violacee con caratteristico profumo di confettura. Gusto armonico, elegante e di buona struttura.

Abbinamenti: Formaggi semi stagionati, carni rosse, arrostiti vari.

Da servire in tavola a 15°-18°C.

Wine produced exclusively from the Aglianico grape. It has a ruby red color with a characteristic smell of jam.

The taste is dry and pleasant, with long-lasting persistence.

From serving: 15/18 ° C.

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

Implant system: Guyot.

Planting density: 2700 – 3000 plants for ha.

Production per hectare: 80 q/ha.

Wine making system: Stainless steel vats, fermentation temperature: 28°-30°C. System of temperature control heat: exchanger tube bundle. Duration of fermentation and maceration 15 - 20 days. Oenological operation to increase the release of substances from the grape skins, at least four daily pumping. Aging in new oak barrels for 2 months.

Matching: sSeasoned cheese, red meat, roastbeef.

