

## CAMPANIA AGLIANICO IGT

VITIGNO : AGLIANICO IN PUREZZA  
RESA PER ETTARO: 70 QUINTALI

PERIODO DI RACCOLTA:  
PRIMA DECADE DI NOVEMBRE

TECNICA DI VINIFICAZIONE:  
VINIFICAZIONE CLASSICA IN ROSSO  
IN SERBATOI DI ACCIAIO.

LA MACERAZIONE DELLE UVE, A 24-25°C,  
NON SUPERA I 9 GIORNI PER OTTENERE UNA  
BUONA ESTRAZIONE DI COLORE, E AROMI  
SENZA APPESANTIRE LA STRUTTURA TANNICA,  
CHE SI ESPRIME CON MORBIDEZZA.

AFFINAMENTO:  
PARTE IN BARRIQUE,  
PARTE IN ACCIAIO,  
IN BOTTIGLIA A CIRCA 6 MESI.

COLORE:  
ROSSO RUBINO INTENSO  
CON RIFLESSI PORPORA

CARATTERISTICHE  
ORGANOLETTICHE:

SI PERCEPISCONO  
AROMI DI AMARENA,  
CILIEGIA E VIOLA,  
DI MEDIA STRUTTURA,  
EQUILIBRATO, ELEGANTE E  
MORBIDO CON NOTE  
CHE RICHIAMANO  
I FRUTTI ROSSI

TEMPERATURA DI SERVIZIO:  
SERVIRE A 18°C



## IRPINIA CAMPI TAURASINI DOC

VITIGNO : AGLIANICO IN PUREZZA  
RESA PER ETTARO: 50 QUINTALI

PERIODO DI RACCOLTA:  
SECONDA DECADE DI NOVEMBRE

TECNICA DI VINIFICAZIONE:  
VINIFICAZIONE CLASSICA IN ROSSO  
IN SERBATOI DI ACCIAIO.

LA MACERAZIONE DELLE UVE, A 24-25°C,  
NON SUPERA I 9 GIORNI PER OTTENERE  
UNA BUONA ESTRAZIONE DI COLORE,  
E AROMI SENZA APPESANTIRE  
LA STRUTTURA TANNICA,  
CHE SI ESPRIME CON MORBIDEZZA

AFFINAMENTO:  
PARTE IN BARRIQUE,  
PARTE IN ACCIAIO,  
IN BOTTIGLIA  
A CIRCA 11 MESI.

COLORE:  
ROSSO RUBINO  
INTENSO  
CON RIFLESSI VIOLACEI INTENSI

CARATTERISTICHE  
ORGANOLETTICHE:

SI PERCEPISCONO  
AROMI DI CONFETTURA  
DI AMARENA, PRUGNA MATURA,  
DI BUONA STRUTTURA,  
EQUILIBRATO,  
ELEGANTE E TANNICO  
CON MORBIDO SENTORE  
DI LEGNO FRANCESE,  
CON NOTE CHE RICHIAMANO  
I FRUTTI ROSSI MATURI.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:  
SERVIRE A 18°C



## FIANO DI AVELLINO DOCG

IL FIANO DI AVELLINO  
È LA MASSIMA ESPRESSIONE  
DEL NOSTRO TERRITORIO  
E GRANDE RICCHEZZA  
DELLA NOSTRA TERRA.

VITIGNO:  
FIANO DI AVELLINO IN PUREZZA

RESA PER ETTARO:  
70 QUINTALI

PERIODO DI RACCOLTA:  
PRIMA DECADE DI NOVEMBRE

FERMENTAZIONE:  
IN SERBATOI DI ACCIAIO A 16/18 °C  
E BARRIQUE

COLORE:  
GIALLO PAGLIERINO DECISO  
CON RIFLESSI VERDOLINI.

CARATTERISTICHE  
ORGANOLETTICHE:

FORTI SONO LE SENSAZIONI  
DI FIORI FRESCI,  
DI PESCA GIALLA  
E ARANCIA CANDITA.  
AL PALATO  
LA MORBIDEZZA DEL VITIGNO  
VIENE COMPLETATA  
DA MINERALITÀ  
E FRESCHEZZA.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:  
SERVIRE A 10-12°C



## ROSATO DOC IRPINIA

VITIGNO : AGLIANICO IN PUREZZA  
RESA PER ETTARO: 70 QUINTALI

PERIODO DI RACCOLTA:  
PRIMA DECADE DI NOVEMBRE

COLORE:  
ROSA INTENSO  
CON RIFLESSI VIOLACEI

CARATTERISTICHE  
ORGANOLETTICHE:  
SI PERCEPISCONO AROMI DI AMARENA,  
CILIEGIA E LEGGERA  
NOTA DI FRAGOLA,  
DI BUONA STRUTTURA,  
EQUILIBRATO, ELEGANTE.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:  
SERVIRE A 10-12°C



C.DA FORTUNA 12  
MONTEFALCIONE (AV)  
328 13 76 009

WWW.MACCHIADEIBRIGANTI.ONWEB.IT

