



## Terramatta

### Aglianico Campania Igt



**Uve** 100% Aglianico, guyot, a piede franco  
**Grapes** 100% Aglianico, guyot, ungrafted vine



**Zona di produzione** 250-350 slm Bosco del Monaco e Tirone della Guardia, Parco Nazionale Vesuvio

**Production area** 250-350 slm Bosco del Monaco e Tirone della Guardia, National Park of Vesuvius



**Vinificazione** diraspatura e criomacerazione fino a 72 ore, fermentazione a temperatura controllata per circa 8 giorni

**Vinification** manual grape selection, destemming and cryomaceration for 72 hours, fermentation at checked temperature for about 8 days



**Affinamento** in acciaio per 12 mesi, dopo un breve passaggio in legno riposa per 2 mesi in bottiglia

**Aging** in stainless steel for 12 months, after a short period of time in oak barrels, it rests 2 months in bottle



**Note degustative** color rosso rubino intenso, floreale al naso con sentori di frutti di bosco, liquirizia e rimandi fumè. Al palato intenso e pieno, con tannino lievemente vellutato

**Tasting notes** lintense ruby red color, floral on the nose with hints of red fruits, licorice and smoked aromas. Intense, full bodied and well structured, with slightly velvety tannins



**Volume alcolometrico** 14% Vol.  
**Alcohol** 14% Vol.



**Temperatura di servizio** 14-16°C  
**Serving temperatures** 14-16° C



**Formato bottiglia** 0,75 litri  
**Bottle size** 0,75 l

