



terrecolte

AGLIANICO MELITA

Denominazione di Origine Controllata

Vitigno: Aglianico 100%
Zona di produzione: Luogosano (Av)
Tipo di impianto: Guyot
Periodo di raccolta delle uve: prima decade di novembre
Produzione per ettaro: 80 hl
Tempo di macerazione: 18/22 giorni
Invecchiamento: 12 mesi
Gradazione alcolica: 13%



Colore Rosso rubino
Profumo ampio e intenso con
aromi di frutti rossi
Sapore deciso ed elegante
con note che richiamano
i frutti rossi e le
confetture

Vino che affonda le sue origini
in epoca romana.
Vino del sud, corposo, tannico,
giustamente acido.
Dall'aglianico nascono tutti i
grandi vini campani e non solo.
Un vino con una grande personalità,
da bere subito o da attendere anni,
certi che non tradirà mai.