

## **Aglianico del Taburno**

20 December 2012

Riconosciuto D.O.C. con DPR 2 agosto 1993.

### Zona di produzione

Apolloso, Bonea, Campoli del Monte Taburno, Castelpoto, Foglianise, Montesarchio, Paupisi, Torrecuso, Ponte e in parte il territorio dei comuni di Benevento, Cautano Vitulano e Tocco Caudio.

### Rosso

Le uve: Aglianico minimo 85%, altri vitigni a bacca nera non aromatici massimo 5%. Periodo di invecchiamento obbligatorio di due anni.

Alc. vol.: 11.5 %

Colore: rosso rubino piÃ¹ o meno intenso

Odore: caratteristico, gradevole, persistente

Sapore: asciutto, leggermente tannico

Piatti: pasta e riso salsati, carni rosse alla griglia, formaggi semiduri

Bere a: 17 - 19Â° C

### Rosso riserva

Le uve: Aglianico minimo 85%, altri vitigni a bacca nera non aromatici massimo 5%. Periodo di invecchiamento obbligatorio di tre anni.

Alc. vol.: 12%

Colore: tendente al granato

Odore: caratteristico, gradevole, persistente

Sapore: vellutato

Piatti: cacciagione, carni rosse cucinate in umido, formaggi a pasta dura ben stagionati

Bere a: 19 - 20Â° C

Â

Rosato

Le uve: Aglianico minimo 85%, altri vitigni a bacca nera non aromatici massimo 5%. Immissione al consumo dopo il 1<sup>o</sup> marzo dell'anno successivo alla vendemmia.

Alc. vol.: 11.5%

Colore: rosa pi<sup>u</sup> o meno intenso

Odore: delicato, fresco, fruttato

Sapore: fresco, leggermente morbido

Piatti: antipasti all'italiana a base di salumi, formaggi, minestre e primi piatti salsati, uova sode

Bere a: 12 - 14<sup>o</sup> C

Â