



JACOPO

vitigno:	Aglianico
annata:	2019
gradazione alcolica:	13,5 % vol
denominazione:	IGP (<i>indicazione geografica protetta</i>)
località di produzione:	Luogosano (AV) terreno argilloso-calcareo
sistema d'allevamento:	cordone speronato
sesto di impianto:	240 x 80
densità di impianto:	4.400 piante per ettaro
esposizione:	Nord – Sud
altimetria:	400 m sul livello del mare
produzione uva:	80 q per ettaro
vendemmia:	raccolta delle uve a mano nella prima settimana di novembre,
vinificazione:	dopo la pigiatura e la diraspatura, il mosto viene inviato in serbatoi di acciaio per la fermentazione a temperatura controllata, segue la pressatura soffice e la maturazione in barrique di primo passaggio di rovere francese per tre mesi, per terminare l'affinamento in bottiglia.
colore:	rosso rubino con riflessi violacei
profumi:	frutti di bosco mirtillo, mora e ribes
sapore:	tannini delicati ma reattivi in bocca, sentori di prugna e di mora, con retrogusto di cuoio.
acidità:	5,40 g/litro
capacità di invecchiamento:	da bere subito o invecchiare fino a 5 anni
abbinamenti:	carni rosse, formaggio carmasciano o da meditazione.