



SALVATORE MOLETTIERI®

IRPINIA DOC AGLIANICO CINQUE QUERCE®



Tipologia: **Rosso**
Denominazione: **DOC**
Vitigni: **Aglianico 100%**
Zona di produzione: **Montemarano**
CRU: **Cinque Querce**
Terreno: **Argilloso-Calcareo**
Densità: **2500-3000 ceppi per ettaro**
Età del Vigneto: **5-10 anni**
Posizione del vigneto: **450/500 metri s.l.m.**
Esposizione: **Sud-Est**
Produzione: **75 q.li per ettaro**
Vendemmia: **Manuale in cassetta**
Periodo della vendemmia: **Inizio novembre**
Fermentazione: **in acciaio a temp. controllata**
Maturazione: **circa 24 mesi in barriques e botti grandi di rovere**
Affinamento in bottiglia: **minimo 6 mesi**
Allevamento: **spalliera-guyot**

Caratteristiche organolettiche: di colore rosso rubino, intenso, l'Irpinia DOC aglianico Cinque Querce si offre al naso intenso, con sentori di frutti rossi, spezie ed eleganti sfumature balsamiche e di chiodi di garofano e cacao.

Al gusto è caldo, pieno, con buona morbidezza, lunga e complessa la persistenza aromatica, con la fitta trama tannica. La degustazione lascia in bocca un lungo ricordo di frutta matura e torrefazione.

Un vino di grande carattere, da accompagnare a cacciagioni, carni rosse e a formaggi di media stagionatura.

Azienda Vitivinicola Salvatore Molettieri

Contrada Musanni- Strada Ofantina SS400 (Km 15,500)- Montemarano (AV)- Italia
Tel. e Fax + 39 0827 63722- info@salvatoremolettieri.com - www.salvatoremolettieri.com