

Mala Femmena

Aglianico Brut



Varietà delle uve:

Aglianico 85/100%

Confezionamento: 750/1500 ml

Area di produzione:

Galluccio, (Caserta- Italia) alle pendici del Vulcano spento di Roccamonfina

Natura del terreno:

Vulcanico con una buona concentrazione di sali minerali e micro elementi

Età media delle viti: 15 anni

Altitudine dei vigneti: 280 mt (s.l.m.)

Esposizione dei vigneti: sud-sud est

Epoca di vendemmia:

Prima metà di Ottobre

Densità d'impianto: 5000/ha

Sistema di allevamento: guyot

Resa/ha: 90q

Vinificazione:

Pigiatura soffice, con immediata separazione delle bucce, decantazione a freddo e fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata a 18°C per circa 15 giorni, presa di spuma in autoclave per circa 3 mesi metodo charmat

Affinamento: in acciaio inox

Colore: rosa luminoso con riflessi color ciliegia

Profumo: elegante fruttato con delicati sentori floreali

Palato: fresco, sapido ed equilibrato con un buon richiamo delle sensazioni olfattive

Gradazione alcolica: 13% vol.

Materiale di fermentazione: acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 16/18°C

Imbottigliamento: marzo

Disponibilità sul mercato: marzo

Temperatura di servizio: 6/8°C

Abbinamento gastronomici:

Frutti di mare, pesce alla griglia, carni bianche, primi piatti delicati con salse leggere, formaggi freschi

Grapes varieties:

Aglianico 85/100%

Packaging: bottles of 750/1500 ml

Viticultural area:

Galluccio, (Caserta- Italy) to the slopes of Roccamonfina's extinct Volcano

Type of soil:

volcanic with a good extent of microelements and mineral salts

Average age of plants: 15 years

Altitude of vineyards: 280 mt (sea level)

Exposition: south – south east

Grapes harvest time:

1st half of October

Vite density: 5000/ha

Training system: guyot

Yield/ha: 90q

Vinification:

Soft pressing, immediate separation of the skins, cold settling and fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature of 18 ° C for about 15 days, second fermentation in autoclave for about 3 months; charmat method

Ageing: stainless steel thanks

Color: bright pink with cherry hints

Nose: elegant bouquet, fruity with delicate floral notes

Palate: fresh, sapid and balanced, fully recalling nose sensations

Alcoholic content: 12% vol.

Fermenters material : stainless steel thanks

Fermentation temperature: 16/18°C

Time of bottling: March

Time of release: March

Recommended serving temperature: 6/8°C

Suggested recipes:

Seafood, grilled fish, white meats, delicate pasta courses with light sauces, fresh cheese

