

# *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:**

1<sup>st</sup> 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

