



LE DRITTE AGLIANICO

Aglianico IGP Puglia



Le Dritte - Aglianico è un vino 'spiazzante', poiché molto diverso rispetto all'idea comune di Aglianico. Affina solo in acciaio, esprime tutta la sua potenza tannica, non arrotondata dal legno. Mostra il suo carattere più fresco e minerale.

VENDEMMIA Grappoli raccolti a mano. Diraspatura, pigiatura soffice entro 8 ore dalla vendemmia. Vendemmia seconda settimana di Ottobre.

FERMENTAZIONE Circa 8 - 10 giorni, a contatto con le proprie bucce.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA Sì

AFFINAMENTO Affinamento separato, 12-18 mesi in cisterne di acciaio. Dopo l'imbottigliamento seguono ulteriori 6 mesi circa di affinamento in bottiglia.

SOLFITI ~ 5-9 mg/l. No Solfiti Aggiunti.

POTENZIALE EVOLUTIVO 8 -10 anni

Note di degustazione

Colore rosso rubino pieno. Il naso intenso, che si apre con sensazioni verdi, foglia di pomodoro, si percepiscono anche sentori di frutta ancora croccante, ciliegia e leggeri richiami speziati sul fondo, pepe nero. Il palato è dritto e tagliente, il vino è spostato sulle sue parti dure, il tannino è vigoroso e acidità e sapidità completano un palato mai banale. Il finale è abbastanza lungo nel quale ritornano le sensazioni leggermente speziate.

Abbinamenti

Le Dritte - Aglianico è un vino che grazie alle sue caratteristiche ti permette di sperimentare abbinamenti non convenzionali.

ABBINAMENTO TECNICO Pasta fresca con sugo di salsiccia e funghi.

ABBINAMENTO DEL CUORE Bracioline di asino al sugo.

ABBINAMENTO ROCK N' ROLL Maiale al curry indiano.

“NON TUTTO È COME DEVE ESSERE.
PER DISTINGUERSI BISOGNA OSARE.”



LE DRITTE AGLIANICO

Aglianico IGP Puglia



Le Dritte - Aglianico is a wine that surprised because it is very different from the common idea of Aglianico. It only agings in steel tanks, so it expresses all its tannic power that is not rounded off by the oak. In this way it shows its fresh and more mineral side.

HARVEST	hand-picked grapes, destemmed, and lightly pressed within 8 hours after harvest. Harvest period second half of October.
FERMENTATION	About 8 - 10 days in contact with its skins.
MALOLACTIC FERMENTATION	Yes
AGING	Aging for 12-18 months in steel tanks. After bottling, the wine rests in the cellar for another 6 months in the bottle.
SULFITES	~ 5-9 mg/l. No Sulfities Added
AGING POTENTIAL	8-10 years

Tasting Notes

Full ruby red color. Intense on the nose, the first hints are 'green sensations', tomato leaves, but there are also notes of fresh red fruit, cherry, and in the background spicy hints, black pepper. On the palate the wine is straight and sharp, shifted to its "tough parts", it has powerful tannins combined with good freshness and minerality, defining a never predictable palate.

Food Pairing

Le Dritte - Aglianico is a wine that thanks to its characteristics allows you to make new and unconventional pairings.

TECHNICAL PAIRING Handmade pasta with sausage and mushroom sauce.

"HEART PAIRING" Donkey braciolo with tomato sauce.

"ROCK N' ROLL PAIRING" Pork with Indian curry.

"NOT EVERYTHING IS AS IT SHOULD BE.
TO DISTINGUISH ONE MUST BE DARING."

ETICHETTA ECOLOGICA

VINO	MACROCATEGORIA	TIPO DI MATERIALE	CODICE AMBIENTALE	DESTINAZIONE RIFIUTO
LE DRITTE - AGLIANICO	BOTTIGLIA	VETRO VERDE	GL71	RACCOLTA VETRO
	TAPPO	SUGHERO	FOR51	RACCOLTA ORGANICO
	CAPSULA	CAPSULA TERMORETRIBILE IN PVC	C/PVC90	RACCOLTA PLASSTICA
	ETICHETTA IN CARTA	LE ETICHETTE APPOSTE IN FRONTE E RETRO NON SONO SOGGETTE A SMALTIMENTO SEPARATO DELLA BOTTIGLIA DI VETRO		
VERIFICA LE DISPOOSIZIONI DEL TUO COMUNE				