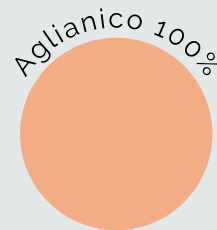




DOLINE

AGLIANICO

Aglianico IGP Puglia



Doline Aglianico è vino rosato estremamente pulito ed immediato. Le sue caratteristiche principali sono facilità di beva e versatilità. Il vino ha una media struttura.

VENDEMMIA Grappoli raccolti a mano, diraspatura, pigiatura soffice entro 12 ore dalla vendemmia. Metà Settembre.

FERMENTAZIONE Circa 8 - 10 giorni. 2-3 ore contatto con le bucce.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA No

AFFINAMENTO Dopo la fine della fermentazione il vino affina in cisterne d'acciaio per 6 - 8 mesi. Prima dell'imbottigliamento il vino viene filtrato e poi sosta ancora 1-2 mesi in cantina prima della messa in commercio.

SOLFITI ~ 65 - 70 mg/L.

POTENZIALE EVOLUTIVO 1 - 2 anni

Note di degustazione

Colore rosa cerasuolo carico. Al naso si percepiscono immediatamente sentori fruttati, fragola e lampone. Buona presenza di sensazioni floreali fresche. Palato fresco ed immediato, la parti fruttare abbastanza rotonde sono controbilanciate da un'ottima mineralità. Vino 'snello' e non impegnativo, accompagna momenti come l'aperitivo, oppure ottimo se servito a tutto pasto.

Abbinamenti

Presenta caratteri fruttati, un buon tenore alcolico e una grande freschezza. Una bottiglia piacevolmente informale.

ABBINAMENTO TECNICO Pasta al ragù di pesce spada.

ABBINAMENTO DEL CUORE Filetto di salmone in crosta di mandorle.

ABBINAMENTO ROCK N' ROLL Panino con polpo fritto.

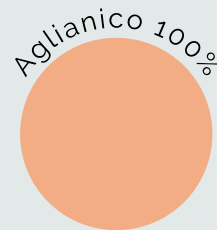
“IMMEDIATEZZA, NON BANALITÀ. LESS IS MORE.”



DOLINE

AGLIANICO

Aglianico IGP Puglia



Doline Aglianico is a clear and immediate wine. Its main qualities are its ease of drinking and its extreme adaptability to many pairings. The wine has a medium body.

HARVEST	Hand-picked grapes, which are lightly pressed within 12 hours of harvest. Harvest period mid-September.
FERMENTATION	About 8-10 days. Only 2 hours in contact with its skins.
MALOLACTIC FERMENTATION	No
AGING	After the end of fermentation the wine ages for almost 8 months in steel tanks. Before bottling the wine is filtered, then rests another 1 or 2 months in the bottle before being marketed.
SULFITES	~ 65 - 70 mg/L.
AGING POTENTIAL	1 - 2 years

Note di degustazione

Intense and bright pink colour. Strawberry and raspberry are the first smells perceptible to the nose. There is also a good bouquet, fresh white blossoms. On the palate the wine is fresh and straight, the smooth fruity parts are in contrast to a great minerality. A "slender" wine not so complex, it is perfect during the aperitif, a wine for every meal.

Abbinamenti

The main expression of Doline Aglianico is its fruity part, it has a medium alcohol content and a great freshness. A pleasantly informal bottle of rosé wine.

TECHNICAL PAIRING Pasta with ragù of swordfish.

"HEART PAIRING" Salmon fillet in a toasted almond crust.

"ROCK N' ROLL PAIRING" Panino with fried octopus.

"IMMEDIACY, NOT BANALITY. LESS IS MORE."

ETICHETTA ECOLOGICA

VINO	MACROCATEGORIA	TIPO DI MATERIALE	CODICE AMBIENTALE	DESTINAZIONE RIFIUTO
DOLINE - NERO DI TROIA - ROSATO	BOTTIGLIA	VETRO INCOLORE	GL70	RACCOLTA VETRO
	TAPPO	SUGHERO	FOR51	RACCOLTA ORGANICO
	CAPSULA	CAPSULA TERMORETRIBILE IN PVC	C/PVC90	RACCOLTA PLASTICA
	ETICHETTA IN CARTA	LE ETICHETTE APPOSTE IN FRONTE E RETRO NON SONO SOGGETTE A SMALTIMENTO SEPARATO DELLA BOTTIGLIA DI VETRO		
VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE				