



Aglianico
Aglianico from Salernitan Hills

Name of the Product
Aglianico

Designation
IGT Salernitan Hills Aglianico

Grape Varieties
Aglianico

Region
Montecorvino Rovella, Salerno, Campania

Altitude
150 m above sea level

Soil
Calcareous (limestone) and Argillaceous (clay)

Cultivation System
Vertical trellis with spurred cordon pruning

Density
4000 plants per hectare

Yield
60 hectolitres / hectare

Harvest
end of October

Aging
12 months in medium sized oak barrels

Bottled
October

Type of agriculture
Organic farming

Organoleptic characteristics
Ruby red in colour with garnet glints, limpid and brilliant, offers fruity scents of red fruit, cherry and wild rose, liquorice and black pepper. In the mouth it is supple and warm, well structured, persistent, offers medium acidity and finely honed tannins from a good refinement. When tasted the aroma delivers flavours of red fruit and mature flowers well merged with an evolved web of tannins, giving the right acidity which prolongs the mouthfeel.

Serving suggestions
The Aglianico della Casa di Baal is well matched with food, especially suitable with earthy cuisine, medium matured cheeses, meats, pasta and cured meats.

Wine Service Temperature
16-18°C



casa di baal[®]
azienda agricola

info@casadibaal.it
www.casadibaal.it





Aglianico
Aglianico dei Colli di Salerno

Nome del prodotto
Aglianico

Denominazione
IGT Colli di Salerno Aglianico

Uve
Aglianico

Zona di produzione
Montecorvino Rovella, Salerno, Campania

Altimetria
150 mt slm

Tipologia dei terreni
Calcareo - argilloso

Sistema di allevamento
Controspalliera a cordone speronato

Densità vigneto
4000 piante per ettaro

Resa per ettaro
60 q/ha

Periodo di raccolta
fine ottobre

Affinamento
12 mesi in botti di rovere di media grandezza

Imbottigliamento
ottobre

Tipo di agricoltura
Agricoltura biologica

Caratteristiche organolettiche
Di colore rosso rubino con sfumature granata, limpido e brillante, offre al naso sentori fruttati di frutta rossa, ciliegia e rosa canina, liquirizia e pepe nero. In bocca è giustamente morbido e caldo, mediamente strutturato, persistente, dotato di media acidità e di tannini ingentiliti dal buon affinamento. All'aroma di bocca ritornano aromi di frutta rossa e fiori passiti ben fusi con la trama tannica evoluta, una giusta acidità a prolungarne la beva.

Abbinamenti consigliati
L'Aglianico della Casa di Baal è bene abbinabile alla cucina di terra, ai formaggi mediamente stagionati, alla carne ben lavorata, ai primi di media struttura ed ai salumi speziati.

Temperatura di servizio
16-18°C



casa di baal[®]
azienda agricola

info@casadibaal.it
www.casadibaal.it

