

IRPINIA CAMPI TAURASINI

Denominazione di Origine Controllata

Uve Aglianico 100%

Vigna Vigneto Candriano (600 m s.l.m.)

Suoli di coltivazione Sabbiosi, argillosi

Sistema di allevamento Cordone speronato

Epoca di vendemmia Fine ottobre

Resa per ettaro 7 tonnellate circa

Fermentazione Oltre 20 giorni a temperatura controllata in acciaio

Affinamento In barriques di media tostatura (rovere francese)

Colore Rosso rubino intenso

Profumo Persistente, sentori di frutti rossi, con evoluzione di spezie, non mancano note balsamiche

Gusto Pieno, intenso, buona evoluzione acida, tannino equilibrato

Servizio 16°-18° C

Abbinamenti Primi piatti, carni rosse, formaggi stagionati.

Grapes Aglianico 100% **Vineyard** Vigneto Candriano (600 m s.l.m.) **Cultivation floors** Sandy, clayey **Training system** Spurred cordon **Harvest period** End of October **Yield per hectare** about 7 tons **Fermentation** Over 20 days at controlled temperature in steel **Wine Aging** In medium-toasted barriques (French oak) **Color** Intense ruby red **Aroma** Persistent, hints of red fruits, with evolution of spices, no shortage of balsamic notes **Taste** Full, intense, good acid evolution, balanced tannin **Service** 16°-18° C **Pairings** First courses, red meats, aged cheeses.



CANDRIANO®

Candriano Azienda Agricola
di Antonello Salerno
Contrada Pianomarotta, 21
83057 Torella dei Lombardi (Avellino)

tel. 0827 44025
cell. 333 7075437
info@candriano.it
www.candriano.it