FAMIGLIA PAGANO
LUOGOSANO

LE FOGLIE

AGLIANICO
IRPINIA DOP

UVE: 100% Aglianico di Taurasi

ZONA DI PRODUZIONE:
vigneti selezionati dell'area della DOCG della provincia di Avellino, nell'areale di Luogosano e Paternopoli

PERIODO DI VENDEMMIA:
raccolta manuale intorno a fine ottobre
in cassette di peso massimo a 20 kg

SENSAZIONI:
di colore rosso rubino intenso. bouquet ampio fruttato come la mora, prugna e ciliegia, lieve sentore di tabacco. al gusto giustamente tannico, caldo, equlibrato con retrogusto lungo e peristente, caldo leggermente tannico di notevole morbidezza.

ABBINAMENTI:
si abbina con salumi, formaggi stagionati ed erborinati, primi piatti con sughi di carne rosse e cacciagione alla brace

GRAPES: 100% aglianico di taurasi

PRODUCTION AREA:
selected vineyards in the docg area of the province of Avellino, in the Luogosano and Paternopoli areas

HARVEST PERIOD:
manual harvest around the end of october, in crates weighing a maximum of 20 kg

TASTES:
intense ruby red color. wide fruity bouquet with notes of blackberry, plum, and cherry, with a slight hint of tobacco. properly tannic, warm on the palate, balanced with a long and persistent finish, slightly tannic, and remarkably soft

PAIRINGS:
ideal with cured meats, aged and blue cheeses, first courses with meat sauces, and grilled game dishes

FAMIGLIA PAGANO SRL / Via Carazita 1, 83040 - Luogosano, Avellino, Italia.