



FEUDI di terra d'Otranto

Le Maschere Aglianico

Nome: Le Maschere 'Aglianico'

Uvaggio: 85 % Aglianico + 15% vitigni raccomandati

Denominazione: I.G.T. Puglia

Zona di produzione: Agro di Veglie (LE) - Contrada 'La Casa'

Terreno: Ricco, tendenzialmente argilloso e calcareo

Orientamento filari: Nord-Sud

Sistema di allevamento: Cordone Speronato - Monolaterale

Produzione di uva per Ha: 80-90 Quintali

Densità d'Impianto: 5000 piante / Ha

Epoca di vendemmia: Ultima settimana di Settembre

Tecnica di vinificazione: Fermentazione a temperature controllate sotto i 25° C in serbatoi di acciaio inox della capacità massima di 150 HL; macerazioni medio-lunghe di max 10 giorni, fermentazione malolattica completata

Invecchiamento: 12 Mesi esclusivamente in acciaio + 3 mesi in vetro

Gradazione Alcolica: 13,0 % vol

Immissione al consumo: 18 mesi dalla vendemmia

Colore: Rosso rubino intenso

Note aromatiche: Fruttato varietale che ricorda quello delle more e di altri piccoli frutti rossi

Gusto: Tipico, pieno ed equilibrato; giustamente tannico

Abbinamenti gastronomici: Primi piatti della tradizione mediterranea pugliese, arrosti di carni rosse e alla griglia, formaggi semi-stagionati

Temperatura di Servizio: Ambiente intorno ai 20° C

Disponibilità annua N° bottiglie: 50.000



Società Agricola Feudi di terra d'Otranto S.r.l.

Sede Legale:

Via Spineta mare snc

54091 Battipaglia(SA) - Italy

Cantina:

Strada Comunale Santa Venia

73010 Veglie(LE) - Italy

Tel. +39-0832-966467

Tel. +39-089-385045

Fax. +39-089-384718

info@feudidotranto.com

feudidotranto@pec.it

C.F. 01670690633

P. IVA IT 01730460654

REA: SA-192177



FEUDI di terra d'Otranto

Le Maschere Aglianico

Name: Le Maschere 'Aglianico'

Vines: 85 % Aglianico - 15% other recommended vines

Denomination: I.G.T. (Typical Geographical Identification) Puglia

Production Area: Salento - Agro di Veglie (LE) - Contrada 'La Casa'

Type of soil: Typically clayey and limestone rich in potassium

Direction of vines: North - South

Growth system of vineyards: One-sided "cordone speronato" which forms an inverted L

Production per hectare: 80-90 Quintals

Density of vines: 5000 per hectare

Harvest time: Last week of September

Vinification: Fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature (under 25°C); maceration for max 10 days. Malolactic fermentation is achieved in total

Aging: 12 months in stainless steel tanks and 3 months in glass

Alcohol: 13,0 % vol

Ready for consumption: 18 months from harvest

Colour: Intense ruby red

Aroma: Fruity of small red fruits

Taste: Full and soft

Ideal serving temperature: 20° C

Yearly production: 50.000 bottles



Societa' Agricola Feudi di terra d'Otranto S.r.l.

Sede Legale:

Via Spineta mare snc

84091 Battipaglia(SA) - Italy

Cantina:

Strada Comunale Santa Venia

73010 Veglie(LE) - Italy

Tel. +39-0832-966467

Tel. +39-089-385045

Fax. +39-089-384718

info@feuidotranto.com

feuidotranto@pec.it

C.F. 01670690633

P. IVA IT 01730460654

REA: SA-192177