TENUTE GIROLAMO

# MONTE DEI COCCI

## AGLIANICO PUGLIA I.G.P.

### PRODUZIONE

**Area di produzione:** Valle d'Itria.
**Tipo di terreno:** Calcareo misto terra rossa.
**Altitudine:** 450mt sul livello del mare.

### VARIETÀ DI UVE

100% Aglianico.

**Vinificazione:** Dopo una soffice macerazione e successiva fermentazione in silos d'acciaio, segue una maturazione in *barriques* di rovere francese per 6 mesi.
Il processo si completa con affinamento in bottiglia di 6 mesi.

### NOTE DEGUSTATIVE

**Colore:** Rosso brillante e luminoso.
**Profumo:** Eleganti note speziate, sentori di frutta rossa e frutti di bosco.
**Gusto:** Leggero, fresco e tannico.
**Abbinamenti enogastronomici:** Da abbinare con primi piatti.
**Temperatura di servizio:** 16°-18° C.
**Grado alcolico:** 14% vol.

### PRODUCTION

**Production area:** Itria Valley.
**Soil:** Calcareous mixed with red clay.
**Altitude:** 450mt above the sea level.

### GRAPE VARIETY

100% Aglianico.

**Vinification:** After a soft maceration and fermentation in stainless steel tanks, follows a maturation in French oak *barriques* for 6 months.
The process is completed with bottle aging for 6 months.

### TASTING NOTES

**Colour:** Execellent and bright red.
**Bouquet:** Elegant spicy notes with hints of red fruit and wild berries.
**Taste:** Light, fresh with soft tannin.
**Food pairings:** Excellent to pair with first dishes.
**Best served at:** 16°-18° C.
**Alcohol:** 14% vol.

91 PTS. JAMESSUCKLING.COM

**CARTONE DA 6 BTG DA 0,75LT**

| DESCRIPTION | FEATURES | EPAL-PALLET | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | N° Layers | Case Layers | Case x Pal | Bottle x Pal | Measures E-pal Leng/Wid/Heig (CM) | Kg x Pal |
| Monte dei Cocci Aglianico Puglia I.G.P. | Borgognotta Pesante | 5 | 19 | 95 | 570 | 120*80* (165+14)H | 895 |