

## Poliphemo Campania Aglianico



### INFO

**Annata:** 2018

**Formato:** 75 cl

**Paese:** Italia

**Regione:** Campania

**Vitigno:** Aglianico

**Suolo:** Argilloso sabbioso di natura calcarea, ricco di piroplastici

**Estensione del vigneto:** 1,5 ha

**Tipo d'impianto:** Raggiera avellinese

**Densità ceppi per ha:** 500

**Età media del vigneto:** 85 anni

**Produzione media per ha:** 35 hl

**Vinificazione e affinamento:** Fermentazione spontanea e macerazione per 40 giorni in tini di castagno e botti di rovere aperte. Affinamento per 12 mesi in tonneau, per 12 mesi in botti di rovere e per i 12 mesi successivi all'assemblaggio in bottiglia.

**Solforosa totale:** 16 mg/l

**Bottiglie prodotte:** 6.500

\*Dall'annata 2018 il vignaiolo è uscito volontariamente dalla DOCG, motivo per il quale il vino non esce più con la denominazione Taurasi.

### PRODUTTORE



### LUIGI TECCE

Luigi Tecce

### PERCHÉ

Il Poliphemo di Luigi Tecce è un vino rosso austero e di grande vigoria. Robusto e voluminoso, è un vino pieno, maturo e potente. Dalla bocca intensa, ricca e asciutta e dal finale lungo e profondo. Il vino che racchiude tutto lo stile di Luigi Tecce.

### QUANDO

Quando l'autunno lascia posto all'inverno e il freddo comincia a farci sentire, con un arrosto di selvaggina davanti al caminetto, fatevi abbracciare dal calore del Poliphemo. Un vino ciclopico!

