

## AGLIANICO

简史：从它的名字我们就可以知道，这个葡萄品种有希腊血统。希腊人其实是沿着第勒尼安海岸建立他们的殖民地的时候把这个葡萄品种带到了坎帕尼亚省的。

酒品名称：艾格尼科干红葡萄酒 DOC

葡萄品种：100%的艾格尼科葡萄

土地优势：黏土

种植密度：每公顷4000株

葡萄种植区域：IRPINE伊尔皮尼亚山附件，在Mirabella有3公顷种植，在Castelfranci 承租4公顷地自己种植，在Montemarano 承租2公顷地自己种植

方位：东南

高度：400/550米

种植方法：小拱Guyot种植法 或者撞绳法

树龄：平均15年

每公顷产量：70/75公担（一公担等于100公斤）

葡萄采摘时间段：十月下旬到11月初

陈年：法国Barriques橡木桶10个月，瓶中陈年6个月

颜色：浓郁的宝石红

香气：淡淡的香气那是红色的水果带来的香气，更像是黑莓，黑樱桃，最像带有甘草味道的成熟了的李子

口感：入口就是圆润的感觉，充满了浆果的味道

配餐建议：搭配一些精心制作的鱼，前餐配一些贝类，意大利蔬菜粥，一些白肉，水牛奶酪。