



## Aglianico Campania igt

Vino rosso prodotto solo con uve Aglianico. I grappoli vengono raccolti manualmente e trasportati in cantina in piccole cassette per evitare lo schiacciamento degli acini. Il 50% del vino, dopo la fermentazione, affina in botti di legno per 6 mesi e il restante 50% affina in acciaio.

**Tipologia** vino rosso

**Denominazione** Campania Igt

**Vitigno** Aglianico 100%

**Prima annata** 2009



**Provenienza delle uve** Castelfranci, Venticano, Bonito (Avellino)

**Altitudine** 550 metri s.l.m. per i vigneti di Castelfranci, 300 metri s.l.m. per i vigneti di Venticano e 400 metri s.l.m. per i vigneti di Bonito

**Sistema di allevamento** contropalliera guyot, cordone speronato, pergola avellinese



**Sesto di impianto** 2500 ceppi/ha per la pergola avellinese e 4500 ceppi/ha per il guyot e il cordone speronato

**Resa uva** 80 q/ha

**Caratteristiche del suolo** argilloso marnoso, franco argilloso, argilloso limoso

**Vendemmia** ultima settimana di ottobre

**Vinificazione** in acciaio con rimontaggi quotidiani e macerazione delle bucce di circa una settimana

**Affinamento** dopo la svinatura



il vino passa per il 50% in Barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio per circa 6 mesi mentre il rimanente 50% resta in acciaio a contatto con le fecce fini per lo stesso periodo

**Fermentazione** in vasche di acciaio inox a 25-27 °C



**Imbottigliamento** prima settimana del mese di luglio dell'anno successivo alla vendemmia

