



Costa Baiano Irpinia Campi Taurasini dop

Dalla parte centrale dei nostri 9 ettari di vigneto, unico corpo a forma di anfiteatro, situati nel comune di Castelfranci in provincia di Avellino a 500 metri s.l.m., provengono le uve Aglianico utilizzate per produrre questo vino. Le uve, una volta diraspate, macerano per dieci giorni in tini di acciaio per poi affinare in vasche di cemento e anfore di terracotta.



Tipologia vino rosso

Denominazione Irpinia Campi Taurasini Doc

Vitigno Aglianico 100%

Prima annata 2012

Provenienza delle uve Castelfranci (Avellino)

Altitudine 500 metri s.l.m.



Sistema di allevamento guyot

Sesto di impianto 4500 ceppi/ha

Resa uva 70 q/ha

Caratteristiche del suolo argilloso calcareo su base di marne gialle con buona sostanza organica

Vendemmia prima decade di novembre



Vinificazione in acciaio con follature

e rimontaggi quotidiani e macerazione

con le bucce per 10 giorni

Affinamento il 50% in cemento e il 50% in anfore di terracotta per almeno 12 mesi

Fermentazione in vasche di acciaio inox a 26-28 °C



Imbottigliamento ottobre dell'anno successivo alla vendemmia

