



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 m slm per i vigneti di Castelfranci, 300 m slm per i vigneti di Venticano e 400 m slm 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