



## 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 slm, 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 m slm



**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 delle bucce di 10 giorni

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



**Imbottigliamento** ottobre dell'anno successivo alla vendemmia