



IRPINIA DOC AGLIANICO



L'UVA E IL VIGNETO

Ottenuto da uve Aglianico provenienti da vigneti di proprietà di Chiusano di san Domenico e Lapio. Il momento di raccolta viene determinato dai valori dei parametri della maturazione (in particolare l'acidità e gli zuccheri) e dello stato di sanità delle stesse.

LA VINIFICAZIONE

La raccolta delle uve avviene manualmente. La vinificazione classica in rosso, con lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata per una durata circa di 15/20 giorni. Dopo la svinatura, ed il primo travaso si inoculano i batteri malo-lattici al fine di effettuare la fermentazione malo-lattica. Una parte del vino matura e si affina in barrique per circa 12 mesi.

IL VINO

Di colore rubino intenso, bouquet complesso, fruttato con note varietali di amarena, mora selvatica e prugna, leggeri sentori speziati e tostati. Elegante e morbido, ha lunghezza sorprendente con piacevoli note di frutti rossi maturi, notevole struttura adatta per una lunga conservazione.

DATI TECNICI

Uvaggio: Aglianico 100%

Zona di produzione : Chiusano di San Domenico e Lapio

Altitudine vigneto: 450/500 metri s.l.m

Tipologia terreno: argilloso-marnoso, franco argilloso, argilloso-limoso

Sistema di allevamento: Controspalliera -Guyot e Cordone speronato,

Densità dei ceppi: 3500/4000 viti per ettaro
Produzione per ettaro: 75/80 Q.li

Resa uva in vino: 65%

Epoca della vendemmia: ultima settimana di ottobre

Vinificazione: Macerazione sulle bucce per 15/20 giorni

Fermentazione alcolica: In acciaio inox alla temperatura di 20/25°C

Fermentazione malolattica: svolta totalmente