



Aglianico del Taburno

DOCG



Vitigno/Uve:

Aglianico 100% selezionate
e raccolte in cassetta.

Impianto vigneto:

Guyot.

Altitudine vigneto:

300 m s.l.m.

Terreno:

Argilloso con marne calcaree affioranti.

Vinificazione:

In rosso a temperatura controllata
con fermentazione lunga di circa 10 giorni.

Resa per ettaro:

9.000 kg.

Periodo di raccolta:

Seconda decade di ottobre.

Invecchiamento:

1 anno in botte di rovere francese.

Colore:

Rosso rubino.

eng

Grapes:

Aglianico 100%, selected and collected in crates.

Vine training:

Guyot.

Altitude of vineyard:

300 m a.s.l.

Soil:

Argillaceous with lime-rich marlstone outcrops.

Vinification:

*Maceration with skins at controlled temperature, ca.
10 days of fermentation.*

Yield per hectar:

9,000 kg.

Period of harvest:

Second third of october.

Ageing:

1 year in French oak casks.

Colour:

Ruby red.