



Vigna Cataratte

Aglianico del Taburno Riserva DOCG

Vitigno/Uve:	Aglianico 100% selezionate e raccolte in cassette.
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 12 giorni.
Resa per ettaro:	7.000 kg.
Periodo di raccolta:	Terza decade di ottobre.
Invecchiamento:	18 mesi in barriques di rovere francese.
Colore:	Rosso granato.

eng

<i>Grapes:</i>	<i>Aglianico 100%, selected and collected in crates.</i>
<i>Vine training:</i>	<i>Guyot.</i>
<i>Altitude of vineyard:</i>	<i>300 m a.s.l.</i>
<i>Soil:</i>	<i>Argillaceous with lime-rich marlstone outcrops.</i>
<i>Vinification:</i>	<i>Maceration with skins at controlled temperature, ca. 12 days of fermentation.</i>
<i>Yield per hectar:</i>	<i>7,000 kg.</i>
<i>Period of harvest:</i>	<i>Last third of october.</i>
<i>Ageing:</i>	<i>18 months in barrique, French oak.</i>
<i>Colour:</i>	<i>Garnet red.</i>