

# Scuria

## Irpinia Aglianico DOC

**VITIGNO:**

AGLIANICO

**ZONA DI PRODUZIONE:**

COLLINARE - Montefalcione 580 metri s.l.m. e Montemarano 800

**IN ALLEVAMENTO:**

SPALLIERA - CORDINE SPERONATO . PRODUZIONE IN LOTTA INTEGRATA

**DENSITA' :**

1800 piante per ettaro

**PRODUZIONE MAX PER Ha:**

AUTORIZZATA 110 q|- UTILIZZATA 70 q|

**VENDEMMIA:**

MANUALE, IN CASSETTE, NELLA PRIMA DECADE DI NOVEMBRE

**UVAGGIO:**

AGLIANICO IN PUREZZA

**RESA MAX CONSENTITA :**

70% AUTORIZZATA 60% UTILIZZATA

**SISTEMA DI VINIFICAZIONE:**

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: DIRASPATURA E LEGGERA PRESSATURA ,  
INOCULO DI LIEVITI SELEZIONATI, FERMENTAZIONE A TEMPERATURA  
CONTROLLATA. SVINATURA E TRAVASO IN BARRIQUE  
PREVALENTEMENTE FRANCESI PER IL 50% DELLA MASSA, L'ALTRO 50%  
RESTA IN ACCIAIO. IMBOTTIGLIAMENTO E AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA.



ALCOOL:	14,00%
ACIDITA' TOTALE:	Gr % 7,80
ACIDITA' VOLATILE:	gr % 0,28
RESIDUO ZUCCHERINO:	1 gr/lt
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE:	mg/lt 51
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA:	mg/lt 19



Aroma\_Winery



Aroma Winery