

Scarpà

Taurasi DOCG

VITIGNO:

AGLIANICO

ZONA DI PRODUZIONE:

COLLINARE - Montefalcione 580 metri s.l.m.

ALLEVAMENTO:

SPALLIERA - CORDONE SPERONATO

DENSITA' :

1800 piante per ettaro

PRODUZIONE MAX PER Ha:

CONSENTITA 100 ql UTILIZZATA 60 ql

VENDEMMIA:

MANUALE, IN CASSETTE, NELLA PRIMA DECADE DI NOVEMBRE

UVAGGIO:

AGLIANICO IN PUREZZA

RESA MAX CONSENTITA :

70% UTILIZZATA 60%

SISTEMA DI VINIFICAZIONE:

DIRASPATURA

INOCULO DI LIEVITI SELEZIONATI

FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA

SVINATURA E TRAVASO IN BARRIQUE PREVALENTEMENTE FRANCESI

PER ALMENO 24 MESI

IMBOTTIGLIAMENTO E AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA PER ALMENO 6 MESI



ALCOOL:	14,00%
ACIDITA' TOTALE:	Gr % 6,50
ACIDITA' VOLATILE:	gr % 0,28
RESIDUO ZUCCHERINO:	1 gr/lt
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE:	mg/lt 96
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA:	mg/lt 26



Aroma_Winery



Aroma Winery