

Aglianico

Campania Aglianico I.G.P.

VITIGNO:

AGLIANICO

ZONA DI PRODUZIONE:

COLLINARE Montefalcione, Montemarano

ALLEVAMENTO:

SPALLIERA - CORDONE SPERONATO

DENSITA' :

2200 piante per ettaro

PRODUZIONE MAX PER Ha:

130 ql - UTILIZZATA 90 ql

VENDEMMIA:

MANUALE, IN CASSETTA, INIZIO NOVEMBRE

UVAGGIO:

AGLIANICO IN PUREZZA

RESA MAX CONSENTITA :

75% - Utilizzata 60%

SISTEMA DI VINIFICAZIONE:

DIRASPATURA E LEGGERA PRESSATURA

INOCULO DI LIEVITI SELEZIONATI

MACERAZIONE A TEMP. CONTROLLATA 25-30 °C

SVINATURA E PRESSATURA SOFFICE DELLE VINACCE.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA PER ALMENO 3 MESI



ALCOOL:	13% Vol.
ACIDITA' TOTALE:	Gr % 6,4
ACIDITA' VOLATILE:	gr % 0,36
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE:	mg/lit 98
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA:	mg/lit 32



Aroma_Winery



Aroma Winery