

AGLIANICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



GRADAZIONE ALCOLICA	13%
UVAGGIO	Aglianico 100%
COMUNE DI PROVENIENZA	Torre Le Nocelle (AV)
ALTIMETRIA	500 mt S.L.M.
TIPO DI SUOLO	forte, argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITÀ D'IMPIANTO	4.000 ceppi x ha
RESA	40 q.li x ha
PERIODO DI VENDEMMIA	dopo la prima decade di novembre
METODO DI RACCOLTA	a mano tradizionale
METODO DI VINIFICAZIONE	macerazione e fermentazione a temperatura controllata
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	22°/25° temperatura controllata
DURATA DELLA FERMENTAZIONE	21- 25 giorni
PERIODO DI IMBOTTIGLIAMENTO	luglio
ACIDITÀ TOTALE	5 gr/lt
PH	3,60
CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO	si
EPOCA DI MASSIMO GODIMENTO	primi 5 anni

