

## **DATI COMMERCIALI**

**DENOMINAZIONE:** Irpinia Aglianico Dop (Zì Filicella)

**COLORE:** rosso rubino.

**PROFUMO:** Persistente ed intenso, con sentori di frutti rossi maturi, con note floreali e speziate

**SAPORE:** Tannini piacevolmente presenti. Fresco e minerale. Strutturato ed equilibrato

## **DATI AGRONOMICI**

**PRIMA ZONA:**

**VITIGNI UTILIZZATI:** 100% aglianico

**ZONA UBICAZIONE VIGNETI:** Montemarano (AV)

**ALTITUDINE:** 600metri sul livello del mare

**TIPO DI SUOLO:** argilloso

**ORIENTAMENTO ED ESPOSIZIONE DELLE VITI:** est

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Raggiera Avellines Cordone speronato

**CEPPI/HA:** 2000

**VITA MEDIA DELLE PIANTE:** 70 anni

**EPOCA VENDEMMIA:** prima settimana di Novembre

**SECONDA ZONA:**

**VITIGNI UTILIZZATI:** 100% aglianico

**ZONA UBICAZIONE VIGNETI:** Montemiletto (AV)

**ALTITUDINE:** 600metri sul livello del mare

**TIPO DI SUOLO:** argilloso

**ORIENTAMENTO ED ESPOSIZIONE DELLE VITI:** sud-est

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Controspalliera Cordone speronato

**CEPPI/HA:** 3500

**VITA MEDIA DELLE PIANTE:** 20 anni

**EPOCA VENDEMMIA:** prima settimana di Novembre

## **DATI ENOLOGICI**

**VINIFICAZIONE IN ROSSO:** le uve raccolte a mano, vengono diraspate e sottoposte ad una iniziale macerazione. La temperatura della fermentazione alcolica è controllata e la macerazione è ottimizzata con rimontaggi del mosto sulle bucce.

**AFFINAMENTO:** Dopo la svinatura, segue un periodo di maturazione di 24 mesi in acciaio

**DURATA MATURAZIONE IN BOTTIGLIA:** 4 mesi prima della commercializzazione.

**VITA MEDIA DEL VINO:** adatto all'invecchiamento.