



## CENTO

*Doc Cilento Aglianico*



### **Denominazione**

Doc Cilento

### **Vitigno**

Aglianico

### **Bottiglie prodotte**

4.000 da 750 ml

100 Magnum da 1.500ml

### **Superficie del vigneto**

1.5 ha

### **Forma di allevamento e densità**

Spalliera con potatura a Guyot, 5.000 p.te/ha

### **Resa**

50 q.li/ha

1.0 kg per pianta

### **Vendemmia**

II o III decade di ottobre

### **Vinificazione**

Diraspatura, pigiatura e macerazione  
per 10-15 giorni in fermentini di acciaio inox

### **Temperatura di fermentazione**

25°C

### **Affinamento**

Barriques di rovere nuove  
e di I passaggio per 18 mesi

### **Alcool**

14% vol.

### **Note degustative**

Colore rosso rubino intenso. Odore di ribes,  
more e cacao. Gusto denso con struttura  
tannica morbida e finale lungo con sentori  
di spezie, nocciola tostata e liquorizia.