



## KLEOS

*Igt Paestum Aglianico*



### **Denominazione**

Igt Paestum

### **Vitigno**

Aglianico

### **Bottiglie prodotte**

35.000 da 750 ml,  
2.000 da 500 ml e 200 Magnum da 1500 ml

### **Superficie del vigneto**

4.5 ha

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

Spalliera con potatura a Guyot, 4.800 p.te/ha

### **Resa**

70 q.li/ha, 1.5 kg per pianta

### **Vendemmia**

III decade di settembre e I di ottobre

### **Vinificazione**

Diraspatura, pigiatura e macerazione per 6  
giorni in fermentini di acciaio inox

### **Temperatura di fermentazione**

25°C

### **Affinamento**

Barriques di rovere di II e III passaggio

### **Alcool**

13,5% vol.

### **Note degustative**

Colore rosso rubino con riflessi violacei.  
L'odore ricorda le ciliegie e la confettura  
di ribes. Al gusto è morbido con note speziate  
ed un finale fresco e persistente.