



Sasso Serra

IRPINIA AGLIANICO
D.O.C.

*Prodotto esclusivamente da uve Aglianico.
Presenta un colore rosso rubino, profumi complessi che ricordano i frutti di bosco, la liquirizia la prugna matura. I tannini ben fusi conferiscono al vino una straordinaria eleganza, insieme ad una notevole struttura. L'affinamento in bottiglia lo caratterizza con morbidezza e cremosità.*

Uve: Aglianico 100%

Altitudine: 400 m.s.l.m.

Esposizione: sud est

Terreno: argilloso calcareo

Densità: 4500 ceppi per ettaro

Allevamento: controspalliera orizzontale

Potatura: cordone speronato

Resa per ceppo: 1.2 kg per ceppo

Epoca di vendemmia: seconda settimana di ottobre

Vinificazione ed elevage: le uve raccolte vengono selezionate e sottoposte a fermentazione con macerazione a 25-28 gradi centigradi per 15-18 giorni. Segue un periodo di elevage in barriques di rovere per circa 6 mesi

Contiene solfiti

Passo delle Tortore
Contrada Vertecchia
Pietradefusi - AV
Italia

tel.: 335 5946330
info@passodelletortore.it
passodelletortore.it