

COLLI DI CASTELFRANCI

Viticoltura di Montagna

VADANTICO - IRPINIA AGLIANICO DOC

Vitigno

Aglianico 100%

Zona di produzione

Torella dei Lombardi (AV)

Natura del terreno

Argilloso - sabbioso
(600 m/slm)

Età del vigneto

15 - 20 anni

Sistema di allevamento

Guyot

Densità di impianto

4000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro

80 QL

Epoca di raccolta

Seconda decade di ottobre

Tecnica di vinificazione

Raccolta e cernita delle uve a mano in piccole cassette da 15 kg. Dopo la diraspatura il mosto resta a macerare con le bucce ad una temperatura tra i 26° e i 28° per 20 giorni. Una volta finita la fermentazione malo-lattica una parte viene messa in barrique di terzo passaggio e l'altra resta in acciaio per 18 mesi. L'ultimo affinamento di 6 mesi avviene in bottiglia.

