

IRPINIA

AGLIANICO

Denominazione Origine Controllata

Vino rosso ottenuto da uve Aglianico 100% provenienti da vigne situate nei comuni di Castelfranci, Bonito e Venticano in Irpinia. Affinamento per il 50% svolto in tini di acciaio e il restante 50 % per 6 mesi in barrique di secondo e terzo passaggio.

Red wine from Aglianico grape 100%, from vineyards in the town of Castelfranci, Bonito and Venticano in Irpinia. Refining 50% in stainless steel tanks and 50% for six months in 2-3 year-old barriques.



Tipologia:

vino rosso

Denominazione:

Irpinia D.O.C.

Vitigno:

Aglanico 100%

Prima annata prodotta:

2009

Provenienza delle uve:Castelfranci (AV), Venticano (AV),
Bonito (AV)**Altitudine dei vigneti:**Castelfranci 550 m. slm, Venticano
300 m. slm, Bonito 400 m. slm**Sistema di allevamento:**controspalliera – guyot e cordone
speronato, pergola avellinese.**Densità di impianti:**2500 ceppi per ettaro per la pergola
avellinese e 4500 ceppi per ettaro per
il guyot e il codone speronato.**Resa per ettaro:**

80 quintali ad ettaro

Caratteristiche del suolo:argilloso-marnoso, franco argilloso,
argilloso-limoso.**Epoca di vendemmia:**

ultima settimana di ottobre

Vinificazione:in acciaio con rimontaggi quotidiani e
macerazione delle bucce di circa una
settimana.**Affinamento:**dopo la svinatura il vino passa per il
50% in Barrique di rovere francese di
secondo e terzo passaggio per circa
10 mesi mentre il rimanente 50%
resta in acciaio a contatto con le
fecce fini per lo stesso periodo.**Materiale delle vasche di fermentazione:**

acciaio inox

Temperatura di fermentazione:

25-27°C

Epoca di imbottigliamento:prima settimana del mese di luglio
dell'anno successivo alla vendemmia.**Type:**

red wine

Appellation:

Irpinia D.O.C.

Grape:

Aglanico 100%

First year of production:

2009

Original vineyard:Castelfranci (AV), Venticano (AV),
Bonito (AV)**Altitude:**Castelfranci 1,800 ft. asl, Venticano
1,000 ft. asl, Bonito 1,300 ft. asl**Growing system:**countersoulder – guyot and cordon
spur, typical “pergola avellinese”**Plant density:**1,250 plants per ac, grown with
pergola avellinese and 2,250 plants
per ac with guyot and cordon spur.**Yield per ac:**

40sh cwt

Soil:

clay-marny, clay, clay-slimy

Harvest:

last week of october

Winemaking:in stainless steel tanks, daily pumping
over and fermentation on skins per
one week.**Refining:**after racking off the wine, 50% is
aged in French oak 2/3-year-old-
barriques for ten months about, 50%
is aged in stainless steel tanks on
lees.**Fermentation temperature:**

77-80°F

Bottling period:

first week of July, following harvest.