

TORELLE

Entusiasti e Giovani viticoltori

AGLIANICO

IGP ROCCAMONFINA

VITIGNO AGLIANICO CLONE TAURASI 100%

ZONA DI PRODUZIONE LOCALITA' TORELLE, RONGOLISE FRAZIONE DI SESSA AURUNCA

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA TERRENI COLLINARI ESPOSTI A SUD OVEST A 250 METRI S.L.M.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO DI NATURA VULCANICA, SILICIO SCIOLTI

FORMA DI ALLEVAMENTO GUYOT SEMPLICE

DENSITA' DI IMPINATO 5.000 CEPPI/ETTARO

RESA PER ETTARO 50 QUINTALI/ETTARO

VENDEMMIA RACCOLTA MANUALE DURANTE LA PRIMA DECADE DI OTTOBRE

TECNICA DI VINIFICAZIONE PIGIODIRASPATURA E FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA IN ACCIAIO. FERMENTAZIONE MALOLATTICA COMPLETAMENTE SVOLTA.

AFFINAMENTO 1 ANNO IN ACCIAIO A CONTATTO CON LE FECCE NOBILI, 3 MESI IN BARRIQUES DI ROVERE FRANCESE NUOVE. 3 MESI IN BOTTIGLIA

FORMATO BOTTIGLIA 0,75 CL.