

# AGLIANICO



## UVAGGIO

Aglianico Campania I.G.P.

## TERRENO

argilloso - calcareo

## ALTITUDINE

400 mt s.l.m.

## EPOCA VENDEMMIA

terza decade ottobre

## RESA

80 q.li per ettaro

## VINIFICAZIONE

fermentazione con macerazione per 8 giorni

## AFFINAMENTO

180 giorni acciaio, 90 giorni bottiglia

## GRADAZIONE ALCOLICA

12,5%

## CARATTERISTICHE

colore rosso rubino intenso, sentori di frutti rossi, gusto armonico e morbido

## GRAPES

Aglianico Campania I.G.P.

## SOIL

clay - lime

## ALTITUDE

400 meters above sea level

## HARVEST TIME

third decade in october

## YELD

800 kilograms per hectare

## VINIFICATION

slow fermentation with maceration for 8 days

## AGING

180 days in steel, 90 days in bottle

## ALCOHOL CONTENT

12,5%

## CHARACTERISTICS

intense ruby red color, scents of red fruit, on the palate it is harmonious, soft and textured



CANTINA ISOLA DI CAPRI s.r.l.

via Trieste e Trento, 28 • 80071 Anacapri (Napoli) • Italia

T. +39 081.8371261 • F. +39 081.8382882

direzione@cantinaisoladicapri.it

[www.cantinaisoladicapri.it](http://www.cantinaisoladicapri.it)

