

CX - TIBERIO

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 barriques di rovere francese, 180 giorni bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5%

CARATTERISTICHE

colore rosso violaceo profondo, profumo di piccoli frutti a bacca nera arricchito di sentori di liquirizia, vaniglia e caffè

ANNATA

2017

PRODOTTO IN

2519 bottiglie numerate

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

fermentation with maceration for 8 days

AGING

180 days in French oak barriques, 180 days in bottle

ALCOHOL CONTENT

13,5%

CHARACTERISTICS

deep purple red color, aroma of small black berry fruit, enriched of spicy scents of liquorice, vanilla and coffee

VINTAGE

2017

PRODUCED IN

2519 numbered bottles



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

