

Faraglione

UVAGGIO

Blend di Aglianico e Piediroso
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

13%

CARATTERISTICHE

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

GRAPES

Blend of Aglianico and Piediroso
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 steel, 90 days in
bottle

ALCOHOL CONTENT

13%

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

