



**TENUTA  
DE GREGORIO**  
AZIENDA AGRICOLA

## CAMPANIA AGLIANICO IGT

*Colore rubino. Il profumo ed il gusto sono intensi e fruttati, in evidenza la ciliegia e la confettura di prugne, chiudono la violetta ed una nota di pepe nero.*

**Varietà:**

Aglianico 100%

**Vigneto:**

Allevamento viti a Spalliera con potatura a Guyot

**Suolo:**

Sabbioso calcareo con componenti di cenere vulcanica

**Altitudine:**

450 m s.l.m.

**Epoca di raccolta:**

Terza decade di ottobre

**Resa:**

Uva 60 q/Ha

**Vinificazione:**

Le uve raccolte a mano vengono diraspate e pigiate parzialmente, per poi fermentare con macerazione di circa 3 settimane

**Fermentazione alcolica:**

A temperatura controllata in acciaio inox

**Affinamento:**

12 mesi in acciaio inox

**Grado alcolico:**

14%

