



**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%

