

Tenuta
VICARIO



AGLIANICO CAMPANIA igt



Zona di produzione
Comune di Castelfranci, in area Taurasi

Vitigno
Aglianico 100%

Terreno
Argilloso, Calcareo

Altitudine
450 metri s.l.m.

Coltivazione
Raggiera e Spalliera

Resa per ettaro
70 q.li per ettaro

Vendemmia
La raccolta è manuale, nella prima decade di novembre, in cassette da 20 kg.

Vinificazione
Dopo la diraspatura e pigiatura, macerazione con le bucce per circa sette giorni, poi pressatura soffice e fermentazione alcolica a temperatura controllata a circa 23-25°C

Maturazione
In acciaio per un anno

Affinamento
Tre mesi dopo l'imbottigliamento

LA GROTTA
DEL SOLE