

SCHEDA TECNICA

**PRODUTTORE**

De Falco

NOME DEL VINO

De Falco Aglianico

DENOMINAZIONE

Beneventano Aglianico IGT

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

2019

REGIONE DI PROVENIENZA

Campania

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE**ZONA DI PRODUZIONE**

Provincia di Benevento

VINIFICAZIONE

Raccolta a mano in cassetta, pigiata in modo soffice e messa a fermentare a temperatura controllata a freddo in acciaio. Alla svinatura il vino viene messo in silos di acciaio per 1 anno per consentire la maturazione per poi essere messo in bottiglia per l'affinamento.

AFFINAMENTO

affinamento in acciaio per 12 mesi

VITIGNO/I

100% Aglianico

ALLEVAMENTO

Guyot

ESPOSIZIONE

Nord

ALTITUDINE

300 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

10

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA

ottobre

ETTARI VITATI

0

RESA PER ETTARO

80 qli per ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Gabriele De Falco

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

50.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

3640S