

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Contrada Mito

**NOME DEL VINO**  
Mito Dunsogno Aglianico IGT

**DENOMINAZIONE**  
Aglianico IGT

**CLASSIFICAZIONE**  
IGT

**ANNATA IN COMMERCIO**  
2016

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Campania

**TIPOLOGIA**  
Rossi

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Nusco (AV)

**VINIFICAZIONE**  
la fermentazione alcolica e la macerazione avvengono in acciaio inox ad una temperatura controllata

**AFFINAMENTO**  
in barrique e successivamente in bottiglia

**VITIGNO/I**  
100% Aglianico

**ALLEVAMENTO**  
cordone speronato

**ESPOSIZIONE**  
sud

**ALTITUDINE**  
da 600 a 700 m s.l.m.

**ETÁ MEDIA DEL VITIGNO**  
15-20 anni

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
Argilloso

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
fine ottobre - inizio novembre

**ETTARI VITATI**  
3

**RESA PER ETTARO**  
70 qli/ha

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Riccardo Cotarella

**FORMATI DISPONIBILI**  
75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
14% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA**  
20°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
10.500

**QUANTITÀ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
E7123