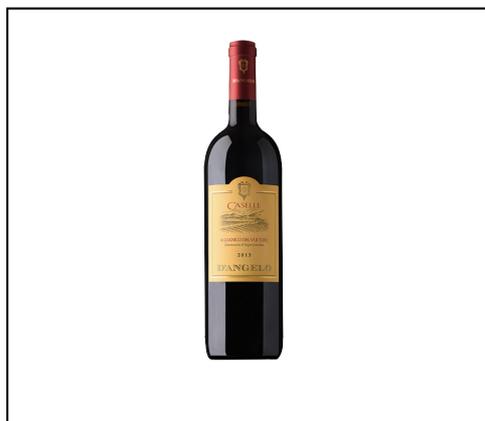


# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**

D'Angelo

**NOME DEL VINO**

D'Angelo Caselle Aglianico del  
Vulture Doc

**DENOMINAZIONE**

Doc

**CLASSIFICAZIONE**

DOC

**ANNATA IN COMMERCIO**

2013

**REGIONE DI PROVENIENZA**

Basilicata

**TIPOLOGIA**

Rossi

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**

Rionero in Vulture

**VINIFICAZIONE**

Raccolta manuale in cassetta.  
Vinificazione tradizionale con  
macerazione di 15 giorni.

**AFFINAMENTO**

24 mesi in vasche di cemento, 24  
mesi in botti tradizionali, 1 anno in  
bottiglia

**VITIGNO/I**

100% Aglianico

**ALLEVAMENTO**

Guyot

**ESPOSIZIONE**

Est, Sud-Est

**ALTITUDINE**

400 m s.l.m.

**ETÀ MEDIA DEL VITIGNO**

50 anni

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**

Medio impasto vulcanico

**EPOCA DI VENDEMMIA**

Seconda-terza decade di Ottobre

**ETTARI VITATI**

10

**RESA PER ETTARO**

35 hl per ettaro

**ENOLOGO/CONSULENTE**

Rocco D'Angelo

**FORMATI DISPONIBILI**

75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**

13,50% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

CONSIGLIATA

16 - 18°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**

15.000

**QUANTITÀ PER CARTONE**

6

**CODICE SAP**

Y223