



TERRE D'AIONE

VIGNAIOLI CARPENITO DAL 1867



CAMPANIA AGLIANICO

Indicazione Geografica Protetta

Denominazione: Aglianico Campania IGT.

Vitigno: Aglianico 100%.

Ubicazione Vigneti: provincia di Avellino in particolare Paternopoli e zone limitrofe.

Esposizione ed altitudine vigneti: sud-est a 500/550mt s.l.m.

Natura del terreno: in prevalenza argilloso, sabbioso, calcareo.

Allevamento della vite: spalliera con potatura a guyot o a cordone speronato.

Densità impianto: 3000 piante per ettaro.

Superficie: 2 ettari.

Età media della vite: 15 anni.

Resa per ettaro: 90q.

Tecniche di vinificazione: dopo la diraspatura e pigiatura a uve intere e macerazione con le bucce, per alcuni giorni con rimontaggi giornalieri fino alla svinatura e la fermentazione del mosto in recipienti di acciaio inox.

Tempo di macerazione: 5-6 giorni circa.

Fermentazione malolattica: viene condotta dopo la fermentazione alcolica

Contenitori di affinamento: serbatoi di acciaio.

Affinamento: 12 mesi circa.

Abbinamento: è uno dei migliori vini da accompagnamento per gli arrosti. Ideale anche per i primi piatti della cucina mediterranea, per la cacciagione e i formaggi stagionati.

Prima annata prodotta: 2006.