



# TERRE D'AIONE

VIGNAIOLI CARPENITO DAL 1867



## CAMPANIA AGLIANICO ROSATO

Indicazione Geografica Protetta

**Denominazione:** Campania Aglianico Rosato IGT.

**Vitigno:** Aglianico 100%.

**Ubicazione Vigneti:** Campania, nelle zone della provincia di Avellino in particolare Paternopoli.

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

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

**Allevamento della vite:** a 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:** le uve vengono diraspate, pigiate e lasciate in serbatoi di acciaio per la fermentazione alcolica a temperatura controllata per un periodo di 12-24 ore in modo da permettere alle bucce di rilasciare solo una parte delle sostanze coloranti che contengono, praticando uno o due rimontaggi. Si procede con la svinatura per cessare il rilascio di sostanze coloranti e si fa fermentare a basse temperature.

**Abbinamento:** antipasti all'italiana, mozzarella, salumi e formaggi freschi e poco stagionati. Ottimo come aperitivo.

**Prima annata prodotta:** 2014.