



Vendemmia

Tipologia :	Campania Aglianico IGT
Caratteristiche :	Vino fresco, acido, tannico e molto fruttato, invecchiato solo in acciaio e poi bottiglia.
Bottiglie prodotte :	10000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Manuale, terza-quarta settimana di ottobre
Resa (q/ha) :	60/70
Lieviti :	Nessuno
Acidità (g/l) :	6,7
Correzione acidità :	Nessuna
Macerazione :	circa 15 gg
Affinamento :	Acciaio
Rame :	dipende dall'annata e dal numero di trattamenti
Titolo alcolometrico :	15
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	tracce
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	6



Gioviano

Tipologia :	Irpinia Aglianico DOC
Caratteristiche :	Vino fermo, da pasto, acido, tannico con grandi potenzialità di invecchiamento
Bottiglie prodotte :	10000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	terza-quarta settimana di ottobre
Resa (q/ha) :	60/70
Lieviti :	Nessuno
Acidità (g/l) :	6,2
Correzione acidità :	Nessuna
Macerazione :	circa 20 giorni
Affinamento :	Acciaio per circa 6 mesi e poi botti di rovere di slavia da 35 hl
Rame :	La quantità dipende dall'annata e dal numero di trattamenti
Titolo alcolometrico :	14
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	tracce
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	5



Nero Né

Tipologia :	Taurasi DOCG
Caratteristiche :	Vino fermo, acido, tannico, da lungo invecchiamento
Bottiglie prodotte :	4500
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	quarta settimana di ottobre, prime due di novembre
Resa (q/ha) :	40/50
Lieviti :	Nessuno
Acidità (g/l) :	7,1
Correzione acidità :	Nessuna
Macerazione :	tra i trenta ed i quaranta giorni
Affinamento :	Acciaio per i primi sei mesi, poi almeno 24 mesi di botte di rovere di slavonia da 35 a 50 hl
Rame :	La quantità dipende dall'annata e dal numero di trattamenti effettuati
Titolo alcolometrico :	14,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	tracce
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	tracce
	7



Tipologia :	
Caratteristiche :	
Bottiglie prodotte :	
Origine uve :	
Vendemmia – modalità ed epoca :	
Resa (q/ha) :	
Lieviti :	
Acidità (g/l) :	
Correzione acidità :	
Macerazione :	
Affinamento :	
Rame :	
Titolo alcolometrico :	
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	



Tipologia :	
Caratteristiche :	
Bottiglie prodotte :	
Origine uve :	
Vendemmia – modalità ed epoca :	
Resa (q/ha) :	
Lieviti :	
Acidità (g/l) :	
Correzione acidità :	
Macerazione :	
Affinamento :	
Rame :	
Titolo alcolometrico :	
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	