

**hellenicum campania**

aglianico igt

vigneti	compendio del Taurasi
uve:	aglianico 100%
sistema di allevamento	guyot / cordone speronato
densità ceppi/resa per ettaro	4000 /80 quintali
epoca di vendemmia	fine di ottobre/inizio novembre
raccolta	manuale in cassette
fermentazione	temperatura controllata in serbatoi di acciaio
affinamento	serbatoi acciaio inox
profumo	sentori fruttati maturi e delicate note floreali
sapore	morbido, mediamente strutturato, buona acidità
retrogusto	abbastanza persistente



vendemmia 2006

gradi 13% Vol.

codice caha06

contenuto 0,750 LT.

