

s.hellenicum campania

aglianico igt

vigneti
uve:
sistema di allevamento
densità ceppi/resa per ettaro
epoca di vendemmia
raccolta
fermentazione
affinamento
profumo
sapore
retrogusto

compensario del Taurasi
aglianico 100%
guyot / cordone speronato
4000 /80 quintali
fine di ottobre/inizio novembre
manuale in cassette
temperatura controllata in serbatoi di acciaio
inox e barili di rovere francese 500 lt per 5 mesi
sentori fruttati maturi e delicate note floreali
morbido, mediamente strutturato, buona acidità
abbastanza persistente



vendemmia 2006
gradi 13% Vol.

codice cash06

contenuto 0,750 Lt.

vendemmia 2007
gradi 13% Vol.

codice cash07



posato in botte