

AGLIANICO ZERO

Spumante di qualità metodo classico.

Immedie le note di rosa canina, cascate odorose di fiori di pesco, poi un concerto di freschezza cristallizzata in bocca al primo impatto, sempre 24 mesi sui lieviti, liquido di dosaggio a zero, l'eleganza senza compromessi per questo metodo classico fatto con uve aglianico vinificate in bianco.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione:
Montesarchio

Terreno: Argilla e pietre calcaree

Vitigno: Aglianico

Altitudine delle vigne: 650/700 metri slm

Sistema di allevamento:
Impianto a filari potatura a cordone speronato

Vendemmia: Raccolta manuale seconda decade di settembre



12,5% VOL

Immediate notes of dog rose, fragrant cascades of peach blossom, then a concert of freshness crystallised in the mouth at first impact, always 24 months on the lees, zero dosage liquid, uncompromising elegance for this classic method made from Aglianico grapes vinified in white.

DATA SHEET:

Production area: Montesarchio

Ground type: Clay and limestone

Wineyard: Aglianico

Altimetry: 650/700 meters asl

Cultivation Method: Row planting spurred cordon pruning

Harvest: Manual collection second decade of September