

# 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