

KAPNIOS

**Aglianico
Beneventano IGP.**

Uve selezionate sei volte tra vigna ed essiccazione, un prodotto particolare, le pigne di aglianico sono appese ad essiccare fino a gennaio, poi pressate, le fermentazioni sono lunghissime, fino ad aprile, poi barriques nuove, 18/24 mesi in legno. Una armonia perfetta, una trama impenetrabile, un colore severo, un gusto indimenticabile.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione: Bonea
Montesarchio, Tocco Caudio

Terreno: Argilla e pietre
calcaree

Vitigno: 100% aglianico

Altitudine delle vigne: 500/600
metri slm

Sistema di allevamento:
Impianto a filari con potatura a
cordone speronato

Vendemmia: Manuale con
selezione su vigna. Prima
decade di novembre



15% VOL

Grapes selected six times between vineyard and drying, a special product, the Aglianico cones are hung to dry until January, then pressed, the fermentations are very long, until April, then new barriques, 18/24 months in wood. A perfect harmony, an impenetrable texture, a severe colour, an unforgettable taste.

DATA SHEET:

Production area: Bonea
Montesarchio, Tocco Caudio

Ground type: Clay and
limestone

Wineyard: 100% aglianico

Altimetry: 500/600 meters asl

Cultivation Method: Espalier
with pruning a spurred cordon

Harvest: Manual control of
the vineyard. First week of
November