

# KAPNIOS

**Aglianico  
Beneventano IGP.**

Uve selezionate più 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 several 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