CAUDIUM

Aglianico
Campania IGP.

Un aglianico importante dai nostri vigneti sul Taburno, a quote di montagna, una produzione naturale, un vino impenetrabile, profumato, perfetto con abbinamenti a base di carni.

An important Aglianico from our vineyards on the Taburno, at mountain altitudes, a natural production, an impenetrable, fragrant wine, perfect with meat dishes.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione: vigna Masseria Serra, vigna loc. Armilla Bonea

Terreno: Argilla e materiali calcarei

Vitigno: 100% aglianico

Altitudine delle vigne: 380/480 metri slm

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

Vendemmia: Manuale. Prima decade di ottobre

DATA SHEET:

Production area: vigna Masseria Serra, vigna loc. Armilla Bonea

Ground type: Clay and limestone

Wineyard: 100% aglianico

Altimetry: 380/480 meters asl

Cultivation Method: Espalier with pruning a spurred cordon

Harvest: Manual. First ten days of October

14% VOL