



CAPUTALBUS

Tipologia: Beneventano Aglianico I.G.T.

Quercus Domina



Uva: Aglianico 100%

Esposizione ed altimetria: 160 - 230 s.l.m.

Tipologia del terreno: Marne, argilloso, calcareo

Sistema di allevamento: a spalliera (Guyot)

Età media delle viti in produzione: 8-10 anni

Densità dell'impianto: 2700/3000 ceppi per ha

Produzione per ha: 80 q/ha

Sistema di vinificazione: Serbatoi di acciaio inox, temperatura di fermentazione 28° - 30° C. Sistema di controllo della Temperatura: scambiatori a fasci tuberi. Durata di fermentazione e macerazione 15 - 20 gg. Interventi enologici per incrementare la cessione di sostanze dalle bucce: almeno quattro rimontaggi giornalieri. Affinamento in barriques nuove di rovere per 2 mesi

Caratteristiche organolettiche: Di colore rosso rubino con leggere tonalità violacee con caratteristico profumo di confettura. Gusto armonico, elegante e di buona struttura

Abbinamenti: formaggi semi stagionati, carni rosse, arrosti vari

Da servire in tavola a 15°/18°C

Area di produzione:
Ponte, Benevento - Campania

