



ROCCA DEL PRINCIPE

IRPINIA AGLIANICO 2016



VITIGNO: Aglianico 100%

ZONA DI PRODUZIONE: LAPIO - Loc.CAMPORE

ANNO DI IMPIANTO: 2007

ESPOSIZIONE: sud

TIPO SUOLO: argilloso calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

DENSITA' DI IMPIANTO: 3000 ceppi/ha

RESA PER ETTARO: 70 ql.

EPOCA DI RACCOLTA: prima decade di novembre

FERMENTAZIONE ALCOLICA: svolta in vasche di acciaio
con macerazione delle bucce per 15 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: interamente svolta

AFFINAMENTO: 12 mesi in barrique

Rovere francese

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 12 mesi

ALCOL: 14%

ACIDITA' TOTALE: 6,0

ESTRATTO SECCO: 34

BOTTIGLIE PRODOTTE: circa 3000

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: di colore rosso rubino, all'olfatto offre un bouquet ampio e complesso con sentori di amarena, prugna matura, spezie e note balsamiche. Al gusto è pieno, caldo, dinamico e giustamente tannico con una lunga persistenza.