

COLLI DI CASTELFRANCI

Viticoltura di Montagna

BRAUDIANO - TAURASI RISERVA DOCG

Vitigno

Aglianico 100%

Zona di produzione

C.da Braudiano - Castelfranci (AV)

Natura del terreno

Argilloso - sabbioso
(Sud-est, 700 m/slm)

Età del vigneto

35 - 40 anni

Sistema di allevamento

Raggiera Avellinese

Densità di impianto

4000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro

45 QL

Epoca di raccolta

Prima decade di novembre

Tecnica di vinificazione

Raccolta e cernita delle uve a mano in piccole cassette da 15 kg. Dopo la diraspatura il mosto resta a macerare in botte grande da 25 hl con le bucce ad una temperatura tra i 28° e i 30° per 40 giorni. La fermentazione malo-lattica avviene in barrique di primo e secondo passaggio dove il vino resta in élevage per circa 12 mesi prima di passare in tonneau per altri 36 mesi. L'ultimo affinamento di 12 mesi avviene in bottiglia.

