

COLLI DI CASTELFRANCI

Viticoltura di Montagna

CANDRIANO - CAMPI TAURASINI DOC

Vitigno

Aglianico 100%

Zona di produzione

C. Da Candriano - Torella
dei Lombardi (AV)

Natura del terreno

Argilloso - sabbioso
(Sud-est, 650 m/slm)

Età del vigneto

15 - 20 anni

Sistema di allevamento

Guyot

Densità di impianto

4000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro

60 QL

Epoca di raccolta

Terza decade di ottobre

Tecnica di vinificazione

Raccolta e cernita delle uve a mano in piccole cassette da 15 kg. Dopo la diraspatura il mosto resta a macerare con le bucce ad una temperatura tra i 26° e i 28° per 20 giorni. La fermentazione malolattica avviene in barrique di primo passaggio dove il vino resta in élevage per circa 8 mesi prima di passare in acciaio per altri 18 mesi con una micro-ossigenazione controllata. L'ultimo affinamento di 6 mesi avviene in bottiglia.

