

# COLLI DI CASTELFRANCI

## Viticoltura di Montagna

### ALTA VALLE - TAURASI DOCG

#### **Vitigno**

Aglianico 100%

#### **Zona di produzione**

Castelfranci (AV)

#### **Natura del terreno**

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

#### **Età del vigneto**

25 - 30 anni

#### **Sistema di allevamento**

Guyot

#### **Densità di impianto**

4000 ceppi per ettaro

#### **Resa per ettaro**

50 QL

#### **Epoca di raccolta**

Fine ottobre - inizio 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 50 hl con le bucce ad una temperatura tra i 28° e i 30° per 30 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 24 mesi. L'ultimo affinamento di 6 mesi avviene in bottiglia.

