

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.

