



PROFESSO'

2017

Denominazione: Campania Rosso IGP

Vitigni: Aglianico 75%, Piediroso 25%

Sistema di allevamento: controspalliera

Sistema di potatura: cordone speronato

Terreno: origine vulcanica

Resa per ettaro: 70 quintali

Periodo di Vendemmia: terza decade di settembre per il Piediroso, prima decade di novembre per l'Aglianico

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata di 25/27° con macerazione delle bucce per circa 10 giorni per il Piediroso e circa 20 giorni per l'Aglianico; inoculo di lieviti selezionati, malolattica completamente svolta in acciaio

Assemblaggio: a febbraio e trasferimento in legno ad aprile

Maturazione: 14 mesi in tonneau di rovere francese da 500 lt

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Dati analitici

Alcol: 14,63% vol

Acidità totale: 5,60 gr/l

Ph: 3,52

Zuccheri residui: 2 gr/l

Estratto secco: 39 gr/l

Temperatura di servizio: 16°/18° C