



VISTALONGA

2024

Denominazione: Campania Rosso IGP

Vitigni: Aglianico 85%, Primitivo 15%

Sistema di allevamento: spalliera

Sistema di potatura: cordone speronato

Terreno: origine vulcanica

Resa per ettaro: 80 quintali

Periodo di vendemmia: prima decade di settembre
il Primitivo, prima decade di ottobre l'Aglianico

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata di 22° con macerazione di circa 7 giorni; inoculo di lieviti selezionati, malolattica completamente svolta in acciaio

Assemblaggio: inizio novembre

Maturazione: 3 mesi in barrique di 1° e 2° passaggio e 2 mesi in acciaio

Dati analitici

Alcol: 12,5% vol