

DEIRA AGLIANICO ROCCAMONFINA PASSITO

indicazione geografica tipica



Mit dunkler, tieferer Farbe und intensivem Duft mit Anklängen von roten und schwarzen Waldbeeren, Trockenfeigen, in Alkohol eingelegte Lakritz und Sauerkirsche. Ausgezeichnet anhaltender Geschmack und ausgeprägte Typizität eines stark strukturierten Weins.

SERVIERTEMPERATUR
16-18 °C

LAGERFÄHIGKEIT
10 Jahre

FLASCHEN
375 ml

ERSTER JAHRGANG
2005

BODENBESCHAFFENHEIT
Vulkanboden mit gutem Phosphor- und Kaliumgehalt

ANPFLANZUNGSJAHR
1998

HÖHENLAGE DER WEINBERGE
150 m ü. d. M.

STOCKDICHTE
4200

ERZIEHUNGSFORM
Einfache Guyot-Erziehung mit ca. 6-8 Trieben je Pflanze

ERTRAG (Liter/Hektar)
1000

WEINLESE und WEINBEREITUNG
Die Trauben trocknen bis Mitte November bzw. solange es das Wetter zulässt auf den Rebstöcken. Nach der Lese werden sie zur Vervollständigung der Lufttrocknung auf Gittern ausgelegt. Ende Dezember werden die einzelnen Trauben von Hand abgebeert, gepresst und langsam gegärt.

AUSBAU
Nach der Gärung ruht der Wein 48 Monate lang in Barriques, worauf eine weitere, lange Flaschenlagerung folgt.

TRAUBENSORTEN
100 % Aglianico

WEINBAUGEBIET
Weingut San Castrese – Sessa Aurunca