

DEIRA AGLIANICO ROCCAMONFINA PASSITO

Indication Géographique Typique



ne robe rouge foncé et profonde, et un bouquet intense, avec des senteurs de fruits des bois rouges et noirs, de figes sèches, de réglisse et de cerises à l'eau de vie, qui offre au palais une excellente persistance gustative et la typicité prononcée d'un vin fortement structuré.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

16/18° C

CAPACITÉ DE VIEILLISSEMENT

10 ans

BOUTEILLES

375 ml

PREMIÈRE ANNÉE DE PRODUCTION

2005

NATURE DU SOL

Volcanique avec un bon apport en phosphore et en potassium

ANNÉE DE PLANTATION DES VIGNOBLES

1998

ALTITUDE DES VIGNOBLES

150 m. au-dessus du niveau de la mer

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.200

SYSTÈME DE CULTURE

Guyot simple avec environ 6/8 yeux par plant

RESA IN VINO (litri - ettaro)

1.000

ÉPOQUE DES VENDANGES ET VINIFICATION

On laisse les grappes se flétrir sur les vignes jusqu'à la mi-novembre ou tant que le temps le permet, et, une fois ramassées on les dispose sur des claies spéciales pour compléter le flétrissage naturel. Fin décembre, on procède à l'égrappage manuel des grains et au foulage avec une fermentation lente.

VIEILLISSEMENT

Au terme de la fermentation, le vin repose en barriques pendant 48 mois, puis commence un long vieillissement en bouteille.

VARIÉTÉS DES RAISINS

Aglianico 100%

AIRES DE PRODUCTION

Tenuta San Castrese - Sessa Aurunca