

DEIRA AGLIANICO ROCCAMONFINA PASSITO

indicazione geografica tipica



Di colore rosso cupo e profondo e dal profumo intenso, con sentori di frutti di bosco rossi e neri, fichi secchi, liquirizia e marasca sotto spirito, offre al palato un'ottima persistenza gustativa e di marcata tipicità propria di un vino fortemente strutturato

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18° C

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

10 anni

BOTTIGLIE

375 ml

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

2005

NATURA DEL TERRENO

Vulcanico con una buona dotazione di fosforo e potassio

ANNO DI IMPIANTO DEI VIGNETI

1998

ALTIMETRIA DEI VIGNETI

150 mt s.l.m.

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.200

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot semplice con circa 6/8 gemme per pianta

RESA IN VINO (litri - ettaro)

1.000

EPOCA DI VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

I grappoli sono lasciati appassire sulle viti fino a metà novembre o finché il tempo lo permette e una volta raccolti si collocano su appositi graticci per completare l'appassimento naturale. A fine dicembre si procede alla sgranellatura manuale degli acini ed alla pigiatura con una lenta fermentazione.

AFFINAMENTO

Al termine della fermentazione il vino riposa in barriques per 48 mesi ai quali fa seguito un ulteriore lungo affinamento in bottiglia

VARIETÀ DELLE UVE

Aglianico 100%

AREA DI PRODUZIONE

Tenuta San Castrese - Sessa Aurunca