



# FRANCO

Raccogliamo l'uva a mano e, una volta in cantina, la diraspiano e trasferiamo in vasca di cemento dove si avvia la fermentazione spontanea.

Al termine della macerazione sulle bucce, il mosto viene pigiato sofficemente e quindi reimmesso in vasca di cemento per completare la fermentazione alcolica.

Al termine di questa prima fase viene trasferito in legno, nel quale resta per la fermentazione malolattica e l'affinamento un periodo di tempo che varia a seconda dell'andamento delle annate e delle conseguenti caratteristiche delle uve da cui è prodotto. Procedendo per assaggi frequenti e continui al fine di decidere quando è il momento di imbottigliarlo.

Quindi riposa ancora in bottiglia prima di entrare in commercio, fra assaggi altrettanto frequenti.

Denominazione **Vino Rosso**

Uva **Aglianico 100%**

Annata **2014**

Alcol **13,00%**

Solfiti **all'imbottigliamento**

Areale **Vulture**

Età della vigna **25 anni**

Produzione media **60 qt/ht**

Esposizione della vigna **est, nord-est**

Terreno **Argilla e silicio**

Gestione del suolo **conversione biologica**

Sistema di allevamento **doppio guyot**

Periodo di vendemmia **30 ottobre – 15 novembre**

Raccolta **Manuale in cassette**