



RUSSE



Raccogliamo l'uva a mano e, una volta in cantina, la diraspiano e trasferiamo in vasca di cemento per l'avvio della fermentazione spontanea.

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

Svolge in vasca di cemento anche l'affinamento per un periodo di tempo determinato dall'andamento dell'annata e dalle caratteristiche delle uve di partenza. Fino a quando procedendo per assaggi frequenti e continui si decide che è arrivato il momento di imbottigliarlo.

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

Denominazione **Aglianico del Vulture DOC**

Uva **Aglianico 100%**

Annata **2018**

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**