



CENITO

Doc Cilento Aglianico

Denominazione

Doc Cilento

Vitigno

Aglianico

Bottiglie prodotte

5.500 da 750 ml, 150 Magnum da 1.500 ml

Superficie del vigneto

1,5 ha

Forma di allevamento e densità

Spalliera con potatura a Guyot

Resa

60 q.li/ha, 1,2 kg per pianta

Vendemmia

II o III decade di ottobre

Vinificazione

Diraspatura, pigiatura e macerazione per 10-15 giorni in fermentini di acciaio inox

Temperatura di fermentazione

25°C

Affinamento

Barriques di rovere nuove e di I passaggio per 18 mesi

Alcool

14% vol.

Note degustative

Colore rosso rubino intenso. Odore di ribes, more e cacao. Gusto denso con struttura tannica morbida e finale lungo con sentori di spezie, nocciola tostata e liquirizia.