



KLEOS

Igt Paestum Aglianico



Denominazione

Igt Paestum

Vitigno

Aglianico

Bottiglie prodotte

35.000 da 750 ml, 4.000 da 500 ml e 400 Magnum da 1500 ml

Superficie del vigneto

4.5 ha

Forma di allevamento e densità

Spalliera con potatura a Guyot, 4.800 p.te/ha

Resa

80 q.li/ha, 1.7 kg per pianta

Vendemmia

I e II decade di ottobre

Vinificazione

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

Temperatura di fermentazione

25°C

Affinamento

In barriques di rovere di II e III passaggio

Alcool

13,5% vol.

Note degustative

Colore rosso rubino con riflessi violacei. L'odore ricorda le ciliegie e la confettura di ribes. Al gusto è morbido con note speziate ed un finale fresco e persistente