

LUIGI MAFFINI

Cenito

2020

Dop Cilento Aglianico



Denominazione

Dop Cilento

Vitigno

Aglianico

Bottiglie prodotte

5.000 da 750 ml / 80 Magnum da 1.500ml

Il Cenito viene prodotto solo nelle migliori vendemmie

Superficie del vigneto

1.5 ha

Esposizione

Nord-Est

Forma di allevamento e densità

Spalliera con potatura a Guyot, 5.000 p.te/ha

Resa

50 q.li/ha

1.0 kg per pianta

Vendemmia

III decade di settembre

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 primo passaggio per 12 mesi

Alcool

15% 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.



latitudine

40°22'59.8"N

longitudine

15°06'22.7"E

Luigi Maffini

via Serri, 34D - 84050, Giungano (Sa) Italia

tel +39 0828 1997568 / fax +39 0828 1997569

mail info@luigimaffini.it / www.luigimaffini.it