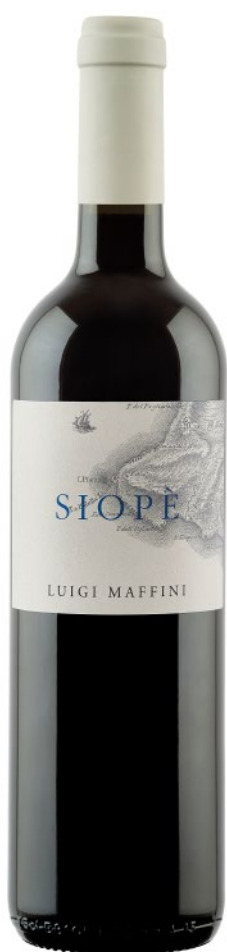


LUIGI MAFFINI

Siopè 2016

Dop Cilento Aglianico



Denominazione

Dop Cilento

Vitigno

Aglianico

Bottiglie prodotte

3.080 da 750 ml, 200 magnum da 1.500 ml

Il Siopè viene prodotto solo nelle migliori vendemmie

Superficie del vigneto

1,3 ha

Esposizione

Ovest-Sud Ovest

Forma di allevamento e densità

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

Resa

35 q.li/ha, 0.8 Kg per pianta

Vendemmia

III decade di settembre

Vinificazione

Diraspatura, pigiatura e macerazione

per circa 10 giorni in fermentino di acciaio inox

Temperatura di fermentazione

25°C

Affinamento

Barriques nuove di rovere per 12 mesi

Alcool

14,5% vol.

Note degustative

Colore rubino intenso con leggerissimi riflessi granati.

Al naso è elegante e con una combinazione di frutti

di bosco, prugna, amarena e speziate che conferiscono

freschezza. Al gusto è potente e delicato con una

tessitura tannica decisa, ma ben integrata e persistente.

Nel tempo sviluppa un'elevata complessità aromatica

impresiosita da note di tabacco, humus e sottobosco.



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