

# **Vigna Girapoggio 2016 – IGP Cilento Aglianico**

Tipologia: I.G.P. Paestum Aglianico

Uve: Aglianico 100%

Vendemmia: anno 2016

Affinamento: affina 9/12 mesi in vasca d'acciaio inox ed altri 9/12 mesi in bottiglia.

Zona di produzione: Tenuta Girapoggio – Agropoli

Esposizione e altimetria: Nord – Ovest – Sud, 150 mt/slm

Tipologia del terreno: flysch cilentano

Sistema di allevamento: guyot Resa per ettaro: 70 q.li (1,5 Kg per ceppo)

Caratteristiche: Aglianico cilentano ottenuto da singola vigna, affina 9/12 mesi in vasca d'acciaio inox ed altri 9/12 mesi in bottiglia.

Commenti: questo Aglianico si manifesta così come deve essere, robusto ed energetico, forte e riconoscibile, intemperante come un adolescente, ma allo stesso tempo capace di dispensare tutta la sua lunga e piacevolissima morbidezza.

VERRONE  
*viticoltori*



**VERRONE**

*Vigna Girapoggio*

CILENTO AGLIANICO D.O.C.  
Denominazione di Origine Controllata