

Vigna Girapoggio 2017 – IGP Paestum Aglianico

Tipologia: I.G.P. Paestum Aglianico

Uve: Aglianico 100%

Vendemmia: anno 2017

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