

LO SMERIGLIO



DENOMINAZIONE

Irpinia Campi Taurasini DOC.

VITIGNO

Aglanico.

RESA PER ETTARO

90 quintali.

VENDEMMIA

Raccolta manuale delle uve in cassette da 20 kg nel mese di ottobre/novembre.

VINIFICAZIONE

Macerazione/Fermentazione per 14 giorni.

FERMENTAZIONE ALCOLICA

Temperatura controllata.

MATURAZIONE

Affinamento in botti di rovere per 12 mesi.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Svolta in botte di legno.



masseria
ALFANO

MASSERIA ALFANO
azienda vitivinicola

Produzione di uva e vini DOC/DOCG
Via Querceto, 16 - Sant'Angelo a Scala (AV)
info@masseriaalfano.com
www.masseriaalfano.com



@masseriaalfano



@masseriaalfano