

## Capriccio Rosso - AGLIANICO

---

**Tipologia:** Aglianico Campania I.G.P.

**Vitigno:** Aglianico 100%

**Zona di produzione:** Provincia di Napoli

**Terreno:** Argilloso – calcareo



### VINIFICAZIONE

**Sistema di allevamento:** Cordone Speronato

**Produzione per ettaro:** 90 quintali

**Epoca di vendemmia:** Fine Ottobre

**Raccolta:** Manuale

**Macerazione** di durata variabile con delestage

**Durata:** Una Settimana

**Fermentazione:** Acciaio

**Affinamento:** Acciaio e bottiglia

**Temperatura di fermentazione:** 24° - 28° C

**Grado alcolico:** 13%



### CARATTERISTICHE

*Capriccio Rosso - Aglianico IGP Campania*

---

Vino dal colore intenso con sfumature violacee, al profumo le sensazioni di ciliegia si fondono a quelle vanigliate. Al gusto è avvolgente ed intenso, con tannini importanti ma setosi.

