

● NEROMORA IRPINIA AGLIANICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Nel nome l'essenza di un vino, che ha nel frutto la sua qualità distintiva.

UVE: Aglianico.

TERRENO: collinare, prevalentemente vulcanico e appartenente alla zona di produzione del Taurasi DOCG.

VENDEMMIA: prima decade di novembre.

VINIFICAZIONE: macerazione per circa 12 giorni, fermentazione parzialmente condotta anche con starter di lieviti autoctoni, malolattica svolta completamente in rovere francese. Affinamento di 8 mesi in barriques di rovere francese.

