



## campole®

Indicazione geografica tipica: Campania IGT

Uvaggio: Aglianico

Zona di produzione: Pontelatone (CE)

Terreno: Audelino, Foglio 13, particella 22, 23, 24, 25, 26, 27

Superficie vigneto: 6 Ha

Altitudine vigneto: 156 mt. s.l.m.

Tipologia terreno: natura pozzolanica

Sistema di allevamento: Guyot

N° piante per ettaro: 5.200

Produzione per ettaro: 60 q.li

Resa per ettaro: 60 %

Epoca vendemmia: prima decade di ottobre

Fermentazione alcolica: in acciaio con macerazione sulle bucce per 16 gg. con numerosi rimontaggi

Fermentazione malolattica: svolta totalmente in barrique di rovere francese di terzo passaggio

Affinamento: in bottiglia per 4 mesi

DATI ANALITICI

Alcool: 13 %

Acidità totale: 6,30 g/l

PH: 3,6

Estratto: 31 g/l

Un rosso luminoso, offre un aroma profondamente speziato con note di frutta scura. Succulento, presenta sentori di ribes e spezie, note scure sul finale fresco.

(Gambero Rosso)