

TURRITUM

IRPINIA AGLIANICO D.O.C.

Aglianico in purezza prodotto esclusivamente da uve provenienti dai vigneti aziendali. Il "Turritum" viene affinato per oltre un anno in botti di rovere e arriva sul mercato dopo almeno tre anni dalla vinificazione; le note fruttate tipiche del vitigno si evolvono e si completano con note speziate, l'affinamento in legno esalta rotondità e morbidezza del vitigno. Il colore rosso rubino evolve verso il granato. Il "Turritum" è espressione di una singolare complementarità tra un'eccellente vitigno ed un territorio particolarmente vocato.



Denominazione: Irpinia Aglianico D.O.C.

Uve: Aglianico 100%

Zona di provenienza delle uve:

Torre Le Nocelle (AV)

Anno di Impianto: 1996, 2006 e 2010

Esposizione: Sud Sud / Est

Epoca di Vendemmia: fine Ottobre

Raccolta: esclusivamente manuale

Maturazione e Affinamento: oltre 12 mesi in acciaio, oltre 12 mesi in botti di rovere e almeno 6 mesi in bottiglia