

RUBRUM

CAMPANIA AGLIANICO IGT

Aglianico in purezza prodotto esclusivamente da uve provenienti dai vigneti aziendali. Il "RUBRUM" viene lasciato maturare esclusivamente in botti di acciaio e bottiglia ed arriva sul mercato dopo circa due anni dalla vinificazione; esprime quindi, all'olfatto ed al gusto, tutta le tipicità del vitigno e del suo territorio di origine. La splendida tonalità di "rosso rubino" ne ha ispirato il nome; i sentori ed i sapori trasmessi sono tipici dell'aglianico "giovane", robusto ed equilibrato.



Denominazione: Campania IGT Aglianico

Uve: Aglianico 100%

Zona di provenienza delle uve:

Torre Le Nocelle (AV)

Anno di Impianto: 2006 e 2010

Esposizione: Sud Sud / Est

Epoca di Vendemmia: metà Ottobre

Raccolta: esclusivamente manuale

Maturazione e Affinamento: oltre 12 mesi in acciaio e almeno 6 mesi in bottiglia