

# 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 complementarietà 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