



Pietra Rubra

IRPINIA CAMPI TAURASINI
D.O.C.

È prodotto solo con uve aglianico provenienti da un piccolo appezzamento di terreno di tipo argilloso-calcareo con esposizione a sud-est, condizioni ottimali dove l'aglianico esprime il massimo delle sue potenzialità. Matura per 8 mesi in barriques di rovere francese. Il risultato finale è un vino di colore rosso porpora, con profumi di confettura di ribes nero, more e ciliegie. Al gusto è morbido ed equilibrato, tannini ben fusi ed eleganti donano un finale lungo e persistente che ricorda il tabacco e le spezie.

Uve: Aglianico 100%

Altitudine: 400 m.s.l.m.

Esposizione: sud est

Terreno: argilloso calcareo

Densità: 4500 ceppi per ettaro

Allevamento: controspalliera orizzontale

Potatura: cordone speronato

Resa per ceppo: 1 kg per ceppo

Epoca di vendemmia: terza settimana di ottobre

Vinificazione ed elevage: le uve raccolte vengono selezionate e sottoposte a fermentazione alcolica con macerazione a 25-28 gradi centigradi per 15-18 giorni. Segue un periodo di elevage 100% in barriques di rovere francese, per il 40% nuove, per circa 8/10 mesi

Contiene solfiti

Passo delle Tortore
Contrada Vertecchia
Pietradefusi - AV
Italia

tel.: 335 5946330
info@passodelletortore.it
passodelletortore.it