

ARBOSTO ROSSO CAMPANIA IGT

Denominazione: Campania IGT

Uvaggio: Montepulciano 70% e Aglianico 30%

Terreno: in prevalenza medio impasto

Densità di impianto: circa 4000 ceppi per ettaro

Esposizione: Sud – Est

Altitudine: circa 450 metri sul livello del mare

Sistema di allevamento: spalliera con sistema di potatura a guyot

Età dei vigneti: circa 15 anni

Resa per ettaro: circa 80 quintali

Periodo di vendemmia: fine di ottobre

Vinificazione: vinificazione classica in rosso in serbatoi di acciaio a temperature controllata

Affinamento: 1 mese in bottiglia

Colore: rosso rubino

Olfatto: note fruttate di fragola e ciliegia

Gusto: vino armonioso con un leggero sentore di amarena