



Aglianico del Taburno

D.O.C.G.

Uve: Aglianico 100%.

Vendemmia: Terza decade di ottobre.

Fermentazione: 10 giorni a fermentazione controllata.

Invecchiamento: 2 anni, di cui 6/7 mesi di affinamento
in barriques di rovere francese.

Grapes: Aglianico 100%.

Harvest time: The third ten days of October.

Fermentation: 10 days at controlled temperature.

Maturing: 2 years, of which 6/7 months of refinement
in French oak barriques.

