

SCHEDA TECNICA FA' CUNTI

Denominazione

CAMPANIA ROSSO I.G.T.

Vitigno

AGLIANICO 55% MERLOT 45%

Zona di produzione

PATERNOPOLI (AV), ITALIA

Vigneto

Impianto di circa 4.000 piante per ettaro su terreno argilloso.

Sistema di allevamento

Guyot (Merlot).

Cordone speronato (Aglianico).

Età del vigneto

5-10 anni (Merlot).

15-20 anni (Aglianico).

Resa per ettaro

80 QL/HA (Merlot).

60 QL/HA (Aglianico).

Vendemmia

A mano. Il Merlot nella prima decade di ottobre. L'aglianico nella prima decade di novembre.

Vinificazione

Le uve vengono vinificate separatamente. Per entrambi la fermentazione avviene ad una temperatura compresa tra 26-28 gradi per circa 3 settimane con almeno un *delestage*. I vini vengono tenuti in affinamento separatamente prima dell'assemblaggio. Segue un ulteriore periodo di affinamento prima dell'imbottigliamento.

Temperatura di servizio

Va servito ad una temperatura di 18-20° C.

Abbinamenti consigliati

Primi di carne, arrosto, tartufo.