

PROFUMO D'AUTUNNO

MOSTO COTTO DI AGLIANICO

E' un condimento dolcificante per una raffinata cucina naturale.

Ottenuto dal mosto di uve aglianico appena pigiato tramite un'antica ricetta gelosamente custodita.



VITIGNO

Aglianico 100%

ZONA DI PRODUZIONE

TorreCUSO (BN)

ALTITUDINE VIGNETI

200 m/slm

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Contro spalliera orizzontale semplice con potatura a guyot doppio

TIPO DI TERRENO

Argilloso - Calcareo

ESPOSIZIONE VIGNETO

Sud

DENSITÀ CEPI PER ETTARO

3000

RESA PER ETTARO

90 ql/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI (ANNI)

8-12

EPOCA VENDEMMIA

metà Ottobre

RACCOLTA

Manuale, in piccole cassette da 15 kg

AFFINAMENTO

3 mesi in acciaio e almeno 3 mesi in bottiglia

GRADO ALCOOLICO

0 % vol.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

E' particolare versato sulla ricotta, sui formaggi e sulla frutta fresca. Altamente nutrizionale e terapeutico e molto ricco di polifenoli.