

LE FOLE 2003

Aglianico d'Irpinia 100%

IL TERRITORIO, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

- **Età dei vigneti:** oltre 30 anni.
- **Suolo:** sabbia arenaria-argilla
- **Estensione del vigneto:** 1,5 ha, lavorati in modo naturale
- **Produzione per ettaro:** 65 q
- **Esposizione:** sud – sud ovest
- **Altitudine:** 400 m
- **Forma di allevamento:** spalliera
- **Periodo di vendemmia:** prima settimana di novembre
- **Vendemmia:** Raccolta manuale delle uve con selezione rigorosa dei grappoli

IN CANTINA

Pigiadiraspatura, criomacerazione prefermentativa con ghiaccio secco per 72 ore e fermentazione alcolica differita 13 giorni con lieviti naturali in contenitori di acciaio. Affinamento in acciaio per 10 mesi. Un anno di affinamento in bottiglia. Nessuna chiarifica. Nessuna filtrazione.

- **Resa uva/vino:** 60 %
- **Bottiglie prodotte:** 6000

CARATTERISTICHE ANALITICHE

- **Titolo alcolometrico:** 12,90 % vol
- **Acidità totale:** 5,70 g/l
- **Estratto secco:** 27,1 g/l
- **Solforosa libera:** 20 mg/l
- **Solforosa totale:** 70 mg/l