

NUDE 2004

Aglianico d'Irpinia 100%

IL TERRITORIO, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

- **Età dei vigneti:** circa 80 anni.
- **Suolo:** flysch arenaceo - argilloso
- **Estensione del vigneto:** 1 ha, lavorato in modo naturale - tradizionale
- **Produzione per ettaro:** 50 q
- **Esposizione:** sud-sud ovest
- **Altitudine:** 500 m
- **Forma di allevamento:** raggiera tradizionale avellinese
- **Periodo vendemmia:** prima settimana di novembre
- **Vendemmia:** Raccolta manuale delle uve con selezione rigorosa dei grappoli.

IN CANTINA

Pigiadiraspatura, fermentazione alcolica con lieviti naturali in contenitori di legno e di acciaio, macerazione di 25 giorni a temperatura non controllata, affinamento in barriques per 12 mesi, 12 mesi in tonneaux, 6 mesi in bottiglia. Nessuna chiarifica. Nessuna filtrazione.

- **Resa uva/vino:** 52%
- **Bottiglie prodotte:** 3000

CARATTERISTICHE ANALITICHE

- **Titolo alcolometrico:** 14,00% vol
- **Acidità totale:** 6,00 g/l
- **Estratto secco:** 33,70 g/l
- **Solforosa libera:** 22 mg/l
- **Solforosa totale:** 60 mg/l

Cantina Giardino s.r.l.
Via Petrarca 21/B
83031 Ariano Irpino (Avellino)
tel +39 (0)825 872288
tel/fax + 39 (0)825 873084

info@cantinagiardino.com
www.cantinagiardino.com