



Cantina Giardino®

ADAM

2006

Campania Greco IGT

IL TERRITORIO, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

- **Età dei vigneti:** 20 anni.
- **Suolo:** arenaceo-argilloso
- **Estensione del vigneto:** 0,3 ha, lavorati in modo naturale - tradizionale
- **Esposizione:** sud-ovest
- **Altitudine:** 650 m
- **Forma di allevamento:** raggiera tradizionale avellinese
- **Periodo vendemmia:** metà ottobre
- **Vendemmia:** Raccolta manuale delle uve con selezione rigorosa dei grappoli.

IN CANTINA

Pigiadiraspatura, criomacerazione pre-fermentativa sulle bucce per 4 giorni, pressatura manuale con torchio di legno, fermentazione alcolica con lieviti naturali in barriques*, affinamento per 12 mesi su lieviti fini. Affinamento 8 mesi in bottiglia. Nessuna chiarifica. Nessuna filtrazione.

* con doghe piegate a vapore e con tostatura lieve

- **Resa uva/vino:** 50%
- **Bottiglie prodotte:** 800

CARATTERISTICHE ANALITICHE

- **Titolo alcolometrico:** 14,48% vol
- **Acidità totale:** 6,07 g/l
- **Estratto secco:** 30,96 g/l
- **Solforosa totale:** 23 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