

T'ara ra'

2006

Campania Greco IGT

IL TERRITORIO, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

- **Età dei vigneti:** 40 anni.
- **Suolo:** arenaceo-argilloso
- **Estensione del vigneto:** 1 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

Il 60% delle uve viene pigiadiraspato e la restante parte pigiata. Macerazione e fermentazione sulle bucce per 7 giorni, pressatura manuale con torchio di legno, fermentazione alcolica con lieviti naturali in tino aperto. Affinamento in tino da 27 hl per un anno su lieviti fini e 6 mesi in bottiglia.

Nessuna chiarifica. Nessuna filtrazione.

- **Resa uva/vino:** 50%
- **Bottiglie prodotte:** 3000

CARATTERISTICHE ANALITICHE

- **Titolo alcolometrico:** 13,00% vol
- **Acidità totale:** 5,80 g/l
- **Estratto secco:** 22,70 g/l
- **Solforosa totale:** 80 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