



*nome: Mille880*

*Tipologia:*

*Campania I.G.T*

*Vitigno: Aglianico 100%*

*Sistema di allevamento: Guyot*

*Produzione per ettaro: 70-80 ql*

*Epoca di vendemmia: Seconda decade di ottobre*

*Raccolta: Manuale*

**VINIFICAZIONE**

*Fermentazione: Acciaio*

*Affinamento: Acciaio e Bottiglia*

*Grado alcolico 13-14 %vol*

*Caratteristiche organolettiche:*

*Colore rosso rubino scarico con riflessi cipolla, al naso spiccano note floreali, il gusto è caratterizzato da una acidità sostenuta e da una buona persistenza.*