



TERRA D'ECLANO 2019

IRPINIA AGLIANICO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Il *TERRA D'ECLANO*, è ottenuto con le uve provenienti da cinque distinti vigneti di proprietà interamente vitati con Aglianico. È un vino seducente e raffinato con profumi complessi di frutti di bosco, prugna, liquirizia, e caffè. Al gusto presenta una struttura avvolgente con tannini morbidi e setosi ed un lunghissimo finale in cui prevale un'elegante freschezza minerale su note balsamiche e speziate. L'elevata complessità e la profonda struttura dell'Aglianico, conferiscono al Terra d'Eclano una straordinaria attitudine alla lunga maturazione in bottiglia.

DI QUEST'ANNATA SONO STATE PRODOTTE 14.500 BOTTIGLIE, 160 MAGNUM E 30 DOPPIO MAGNUM.

DATI TECNICI

Composizione

Aglianico 100%.

Vigneto di origine

Varie parcelle della tenuta.

Anno d'impianto vigneto

2001.

Altitudine

420-460 metri.

Esposizione

Sud/Est, Sud/Ovest, Nord/Ovest.

Terreno

Alcuni argillosi altri di origine vulcanica.

Densità d'impianto

5000 ceppi per ettaro.

Sistema di coltivazione e potatura

Controspalliera orizzontale semplice con potatura a cordone speronato.

Resa

1 kg per ceppo.

Epoca di vendemmia

Seconda-terza decade di ottobre.

Raccolta

Manuale, in piccole cassette da 15 kg in corrispondenza della piena maturazione fenolica.

Vinificazione e élevage

Dopo accurata cernita pre- e post-diraspatura gli acini pigiati fermentano per 15-20 giorni ad una temperatura di 28-30° C. Successivamente viene realizzato un élevage di 12 mesi in barrique di rovere per il 50% nuove.