



GAURASI

Falerno del Massico Rosso DOP

Un vino seducente con profumi complessi di frutti di bosco, amarena e prugne. Al gusto presenta una struttura avvolgente con tannini morbidi e delicati ed un lunghissimo finale in cui prevale una elegante freschezza minerale su note balsamiche e speziate.

COMPOSIZIONE

Aglianico 80% - Piediroso 20%

VIGNETO DI ORIGINE

Carinola

ANNO D'IMPIANTO

2003

ALTITUDINE

300 mt

ESPOSIZIONE

Sud

TERRENO

Di natura vulcanica, da ceneri e pomici da caduta, non calcareo, ben drenato e profondo

DENSITÀ D'IMPIANTO

5400 ceppi per ettaro

SISTEMA DI POTATURA

Cordone speronato

RESA

1 kg per ceppo

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda - terza decade di ottobre

RACCOLTA

Manuale, in cassette da 15 kg

AFFINAMENTO

Almeno 18 mesi in tini di acciaio inox

