

I CACCIAGALLI

MARIO BASCO E DIANA IANNACCONE
TEANO



Produttore Vitigno, vigna Lavorazioni Caratteristiche vini

vigneron giardiniere humus 2006 noccioli vendemmia manuale vitigni autoctoni Aglianico Fiano Falanghina Piediroso Pallagrello Nero suolo vulcanico manualità cemento naturale anfora freschezza essenzialità eleganza complessità sapidità



● AORIVOLA



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Vulcanico, argilloso e calcareo con buona presenza di sostanza organica
Vitigno: Falanghina
Estensione del vigneto: 0.0 ha. Lavorato in naturale.
Tipo d'impianto: Guyot
Densità media ceppi per ha: 4400
Età media del vigneto: 15 anni
Produzione media per ettaro: 40.0 hl
Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 12 ore in tini di cemento. Affinamento negli stessi contenitori.
Solforosa totale (SO₂): mg/l
Bottiglie prodotte: ca.

LEGENDA

- Vino spumante ●
- Vino bianco ●
- Vino bianco macerato ●
- Vino rosato ●
- Vino rosso ●
- Vino dolce ●
- Lavorazione in anfora ⚒
- Senza solforosa aggiunta
- Vecchie vigne (oltre 50 anni) 🌿

● ZAGREO ⚒



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Vulcanico, sciolto, sabbioso e calcareo con buona presenza di sostanza organica
Vitigno: Fiano
Estensione del vigneto: 3.0 ha. Lavorato in naturale.
Tipo d'impianto: Spalliera
Densità media ceppi per ha: 4500
Età media del vigneto: 15 anni
Produzione media per ettaro: 30.0 hl
Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 2 mesi in anfore di terracotta. Affinamento negli stessi contenitori.
Solforosa totale (SO₂): 25.0 mg/l
Bottiglie prodotte: ca. 7000

● PELLEROSA ⚒



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Vulcanico, sciolto, sabbioso e calcareo con buona presenza di sostanza organica
Vitigno: Aglianico
Estensione del vigneto: 1.0 ha. Lavorato in naturale.
Tipo d'impianto: Spalliera
Densità media ceppi per ha: 4500
Età media del vigneto: 18 anni
Produzione media per ettaro: 45.0 hl
Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Breve contatto con le bucce, fermentazione spontanea e affinamento in anfore di terracotta.
Solforosa totale (SO₂): 27.0 mg/l
Bottiglie prodotte: ca. 2000

● MILLE



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Vulcanico, sciolto, sabbioso e calcareo con buona presenza di sostanza organica
Vitigno: Piediroso, Aglianico, Pallagrello Nero
Estensione del vigneto: 2.0 ha. Lavorato in naturale.
Tipo d'impianto: Spalliera
Densità media ceppi per ha: 4500
Età media del vigneto: 15 anni
Produzione media per ettaro: 40.0 hl
Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce con il 10% di uve intere in tini di cemento da 25 hl. Affinamento negli stessi contenitori.
Solforosa totale (SO₂): 26.0 mg/l
Bottiglie prodotte: ca. 9000

● PHOS ⚒



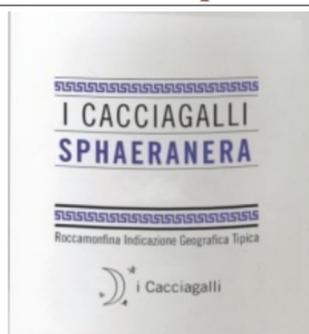
TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Vulcanico, sciolto, sabbioso e calcareo con buona presenza di sostanza organica
Vitigno: Aglianico
Estensione del vigneto: 1.0 ha. Lavorato in naturale.
Tipo d'impianto: Spalliera
Densità media ceppi per ha: 4500
Età media del vigneto: 18 anni
Produzione media per ettaro: 45.0 hl
Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 7-8 mesi in anfore di terracotta. Affinamento negli stessi contenitori.
Solforosa totale (SO₂): 26.0 mg/l
Bottiglie prodotte: ca. 5000

● SPHAERANERA ⚒



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Vulcanico, sciolto, sabbioso e calcareo con buona presenza di sostanza organica
Vitigno: Pallagrello Nero
Estensione del vigneto: 0.8 ha. Lavorato in naturale.
Tipo d'impianto: Spalliera
Densità media ceppi per ha: 4500
Età media del vigneto: 15 anni
Produzione media per ettaro: 40.0 hl
Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 7-8 mesi in anfore di terracotta. Affinamento negli stessi contenitori.
Solforosa totale (SO₂): 29.0 mg/l
Bottiglie prodotte: ca. 3000