

Azienda Agricola Alexia Capolino Perlingieri

via Marraioli, 58 | 82037 Castelvenere (BN) | Italia

tel. | fax +39 0824.971541

R.E.A. Benevento 114284

c.f. CPL LXA 72S 48F 839G | p.iva 05 30 30 11 216

info@capolinoperlingieri.com | www.capolinoperlingieri.com



TALENTO

Uve Aglianico 100%

Ubicazione Comune di Solopaca Foglio 12 Part. 122

Altitudine circa 250 mt slm

Esposizione Est / Ovest

Terreno argilloso vulcanico

Resa per ettaro max 60 ql

Impianto guyot singolo a 5000 ceppi / ettaro

Raccolta manuale tra la prima e la seconda decade di Ottobre, previa vendemmia verde ad Agosto

Vinificazione tavolo di selezione degli acini, fermentazione a temperatura controllata in tini di legno di Allier da 50 hl, follature manuali giornaliere. Nessuna pressatura. Lieviti indigeni e fermentazione malolattica.

Elevazione in tonneaux di rovere francese per 24 mesi

Affinamento in bottiglia per almeno 24 mesi

Invecchiamento da 2 a 15 anni dall'imbottigliamento

Colore rosso rubino scuro con note violacee

Profumo viola, prugna e sottobosco speziato

Gusto tannini soffici, note di cuoio, liquirizia e cioccolato

Temperatura di servizio 16°- 18°

Bottiglie prodotte 3.000 in media

Tappo DIAM 10

