

NAKES
PAESTUM
I.G.P.
AGLIANICO

Vitigno: Aglianico 100%

Tipologia: Rosso

Caratteristiche del terreno:

argilloso - calcareo

Forma di allevamento e densità:

spalliera - 4000 piante ad ha

Resa: 50 q.li ad ha

Periodo di vendemmia: seconda decade di ottobre

Vinificazione: diraspatura,

pigiatura e macerazione in

fermentini di acciaio inox

Affinamento: barriques di rovere

nuove di 1° passaggio per circa

15 mesi

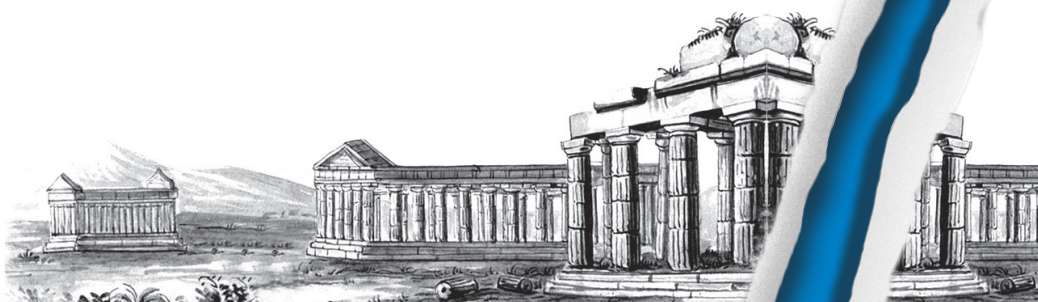
Alcool: 14% VOL.

Temperatura di servizio: 18°-20°C

Abbinamenti: si presta bene per

accompagnare piatti di carne

rossa elaborati e cacciagione



NAKES
PAESTUM
I.G.P.
AGLIANICO

Grape variety: Aglianico 100%

Kind of wine: red

Soil composition: clay and limestone

Cultivation system and plant density: espalier - 4000 plants per hectare

Grape harvest yield per hectare: 5 tons for hectare

Harvesting time: second ten days of october

Vinification: destemming, crushing and maceration in steel

Ageing: new oak barrels for 1 step for about 15 months

Alcohol: 14,5% vol.

Service temperature:

18°-20°degrees

Food combination: ideal with red meat

