



## 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.*