

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



SCIASCI'

Uve Sciascinoso 85% + Aglianico 15%

Ubicazione Comune di Solopaca Foglio 8 Part.

187+353+75+171

Altitudine circa 150 mt slm

Esposizione Est / Ovest

Terreno sabbioso con medio scheletro

Resa per ettaro max 70 ql

Impianto guyot singolo a 3600 ceppi / ettaro

Raccolta manuale tra l'ultima decade di Settembre (Sciascinoso) e la prima di Ottobre (Aglianico), previa vendemmia verde a Luglio

Vinificazione separata dei due vitigni. Tavolo di selezione degli acini, fermentazione a temperatura controllata in tini di legno di Allier da 50 hl con fallature manuali giornaliere, pressatura soffice. Lieviti indigeni e fermentazione malolattica.

Elevazione in tini troncoconici di Allier da 50 hl per 24 mesi

Affinamento in bottiglia per almeno 24 mesi

Invecchiamento tra i 24 mesi e 10 anni dall'imbottigliamento

Colore rosso rubino con note violacee

Profumo bacche rosse, ciliegia, liquirizia e spezie

Gusto Setoso ed elegante, prugna ed erbe riempiono il palato con un tannino finale morbido ed equilibrato

Temperatura di servizio 16°- 18°

Bottiglie prodotte annue 6.000 in medie

Tappo DIAM 5

