Patrinius

Cilento Aglianico – Denominazione di Origine Controllata

Patrinus è ottenuto da uve Aglianico assemblate in minima parte con uve Primitivo prodotte interamente nelle vigne aziendali.

La struttura intensa dell'Aglianico e l'equilibrio del Primitivo lo rendono un vino armonico e raffinato, con profumi di piccoli frutti rossi, mora, lampone e ciliegia. Al gusto, morbido ed avvolgente, esprime sentori di liquirizia su un finale in cui prevale la confettura di ciliegia.

Dedicato ad una persona a me molto cara, il mio padrino, figura guida e visionario nel mio percorso da vignaiolo.

Dati tecnici

VITIGNO:
Aglianico 95% – Primitivo 5%

SUPERFICIE DEL VIGNETO:
1,3 ha

ESPOSIZIONE:
Sud/Ovest

FORMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ:
Spalliera con potatura a Guyot – 4.500 ceppi per ha

VENDEMMIA:
A partire dalla II decade di Settembre

RESA:
55 q.li/ha – 1 Kg/pianta

VINIFICAZIONE:
Vinificazione in rosso a 25 °C per circa 10 giorni

AFFINAMENTO:
Serbatoi acciaio inox per circa 8 mesi

www.ilcolledelcorsicano.it
info@ilcolledelcorsicano.it
+39 379 179 1540

IL COLLE DEL CORSICANO
Vignaioli in Castellabate

Il Colle del Corsicano
Via Giovanni Romito
84048 S. Marco di Castellabate (SA)