



TERRA D'ECLANO

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, PRUGNE, LIQUIRIZIA, 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, COLTIVATO DIRETTAMENTE NEI VIGNETI DELL'AZIENDA, CONFERISCONO AL TERRA D'ECLANO UNA STRAORDINARIA ATTITUDINE ALLA LUNGA MATURAZIONE IN BOTTIGLIA.

DATI TECNICI

Composizione

Aglianico 100%.

Vigneto di origine

Mirabella Eclano (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 elevage

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 elevage di 12 mesi in barrique di rovere per il 50% nuove.