

CX - TIBERIO

UVAGGIO

Aglianico Campania I.G.P.

TERRENO

argilloso - calcareo

ALTITUDINE

400 mt s.l.m.

EPOCA VENDEMMIA

terza decade ottobre

RESA

80 q.li per ettaro

VINIFICAZIONE

fermentazione con macerazione per 8 giorni

AFFINAMENTO

180 giorni barriques di rovere francese, 180 giorni bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5%

CARATTERISTICHE

colore rosso violaceo profondo, profumo di piccoli frutti a bacca nera arricchito di sentori di liquirizia, vaniglia e caffè

ANNATA

2017

PRODOTTO IN

2519 bottiglie numerate

GRAPES

Aglianico Campania I.G.P.

SOIL

clay - lime

ALTITUDE

400 meters above sea level

HARVEST TIME

third decade in october

YELD

800 kilograms per hectare

VINIFICATION

fermentation with maceration for 8 days

AGING

180 days in French oak barriques, 180 days in bottle

ALCOHOL CONTENT

13,5%

CHARACTERISTICS

deep purple red color, aroma of small black berry fruit, enriched of spicy scents of liquorice, vanilla and coffee

VINTAGE

2017

PRODUCED IN

2519 numbered bottles



TIBERIO[®]
Casa fondata nel 1909

CANTINA ISOLA DI CAPRI s.r.l.

via Trieste e Trento, 28 • 80071 Anacapri (Napoli) • Italia

T. +39 081.8371261

direzione@cantinaisoladicapri.it

www.vinodicapri.it

