



Mazzaro

Aglianico e Cabernet Sauvignon

Colli della Murgia

Vitigni: Aglianico e Cabernet Sauvignon

Territorio: Alta Murgia BArese

Epoca e conduzione della vendemmia: Settembre/Ottobre
raccolta manuale

Vinificazione: Dopo una accurata selezione, le uve vengono deraspate e fermentate in vinificatori di acciaio. La fermentazione a contatto con le bucce per circa 10-15 giorni a temperature controllate in serbatoi di acciaio.

Terreno: Terreno di medio impasto, tendenzialmente argilloso con presenza di scheletro calcareo

Allevamento: Guyot, 4500 piante per ettaro

Altimetria: 450 mt. s.l.m.

Fertilizzante: Inerbimento e sovescio con piante leguminose (azoto fissatrici)
etrattamenti con sosyanze ammesse in agricoltura (rame e zolfo)

Resa per ettaro: 70-90 ql.

Fermentazione : Svolta

Affinamento: Permanenza in tonneaux di rovere per circa 12 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per 1 anno prima della messa in commercio.