



# Vigna Cataratte

## Aglianico del Taburno Riserva DOCG

Vitigno/Uve:

Aglianico 100% selezionate  
e raccolte in cassette.

Impianto vigneto:

Guyot.

Altitudine vigneto:

300 m s.l.m.

Terreno:

Argilloso con marne calcaree affioranti.

Vinificazione:

In rosso a temperatura controllata  
con fermentazione lunga di circa 12 giorni.

Resa per ettaro:

7.000 kg.

Periodo di raccolta:

Terza decade di ottobre.

Invecchiamento:

18 mesi in barriques di rovere francese.

Colore:

Rosso granato.

eng

*Grapes:*

*Aglianico 100%, selected and collected in crates.*

*Vine training:*

*Guyot.*

*Altitude of vineyard:*

*300 m a.s.l.*

*Soil:*

*Argillaceous with lime-rich marlstone outcrops.*

*Vinification:*

*Maceration with skins at controlled temperature, ca.  
12 days of fermentation.*

*Yield per hectar:*

*7,000 kg.*

*Period of harvest:*

*Last third of october.*

*Ageing:*

*18 months in barrique, French oak.*

*Colour:*

*Garnet red.*