



ANGELUS

Falerno del Massico Rosso Riserva **DOP**

Un vino dal colore rubino intenso, caratterizzato dai suoi raffinati profumi di prugna, cioccolata, cacao e tabacco. Angelus è un rosso dalla struttura solida e delicata: caldo, secco e morbido, dal piglio fresco e minerale.

COMPOSIZIONE

Aglianico 80% - Piediroso 20%

VIGNETO DI ORIGINE

Carinola

ANNO D'IMPIANTO

2001

ALTITUDINE

320 mt

ESPOSIZIONE

Sud

TERRENO

Argille espandibile ricche in calcare

DENSITÀ D'IMPIANTO

5400 ceppi per ettaro

SISTEMA DI POTATURA

Cordone speronato

RESA

800-900 grammi per ceppo

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda, terza decade di ottobre

RACCOLTA

Manuale, in cassette da 15 kg

AFFINAMENTO

Almeno 18 mesi in barrique di rovere

