



— FATTORIA GAGLIERANO —

AUA



AUA

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C. BIO

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

2012

VITIGNO

Montepulciano

ALTITUDINE

200m s.l.m.

ESPOSIZIONE VIGNETI

Sud

TERRENO

Franco argilloso con importante presenza di roccia disgregata

SISTEMA DI ALLEVAMENTO E GESTIONE DEL SUOLO

Cordone speronato con sesto d'impianto 2,50 m x 1 m e inerbimento spontaneo con lavorazione meccanica del sotto-fila

DIFESA

Zolfo, rame e insetticidi naturali

RACCOLTA

Manuale in piccole casse

VINIFICAZIONE

Fermentazione in piccoli serbatoi d'acciaio, 24 mesi di invecchiamento in grandi botti di rovere, 12 mesi di affinamento in bottiglia

GRADAZIONE

Variabile in funzione dell'annata

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18/20°C

” *Curiosità*

Aua è una tipica espressione abruzzese che indica stupore.



SOC. AGR. FATTORIA GAGLIERANO S.R.L.

STRADA GAGLIERANO, 48
CITTÀ SANT'ANGELO (PE)
ABRUZZO - ITALIA

Contatti: +39 339 32 55 861 / +39 329 76 09 789

E-mail: info@fattoriagaglierano.it

Nota Bene: Il nostro vino viene prodotto senza essere sottoposto a filtrazione e a pratiche invasive, dall'uva alla bottiglia ci asteniamo dall'aggiungere sostanze ammesse per uso enologico ad esclusione dei solfiti.

www.fattoriagaglierano.it

