

Antico Castello



DEMETRA Irpinia Falanghina

Dop

Denominazione: Irpinia Falanghina Dop

Tipologia: vino bianco

Uve: Falanghina 100%

Prima annata: 2013

Provenienza delle uve: San Mango sul Calore(AV) – vigneti aziendali

Terreno: argilloso-calcareo

Altitudine: 300 metri s.l.m.

Anno impianto: 2003

Sistema di allevamento: guyot

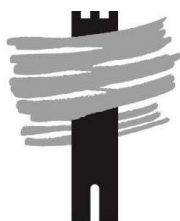
Sesto di impianto: 2500 ceppi/ha

Resa per ettaro: 80 q.li

Epoca di vendemmia: prima decade di Ottobre

Vinificazione: raccolta manuale delle uve.

Pigiatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata del solo mosto fiore estratto. Contatto con le fecce fini per sei mesi e affinamento in bottiglia per almeno otto mesi prima della commercializzazione



Antico Castello



ERMES Irpinia Greco

Dop

Denominazione: Irpinia Greco Dop

Tipologia: vino bianco

Uve: Greco 100%

Prima annata: 2011

Provenienza delle uve: San Mango sul Calore(AV) – vigneti aziendali

Terreno: argilloso-limoso

Altitudine: 350 metri s.l.m.

Anno impianto: 2008

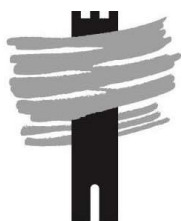
Sistema di allevamento: gouyot

Sesto di impianto: 3000 ceppi/ha

Resa per ettaro: 80 q.li

Epoca di vendemmia: prima decade di Ottobre

Vinificazione: raccolta manuale delle uve. Pigiatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata del solo mosto fiore estratto. Contatto con le fecce fini per sei mesi e affinamento in bottiglia per almeno otto mesi prima della commercializzazione



Antico Castello



MAGIS Irpinia Aglianico

Dop

Denominazione: Irpinia Aglianico Dop

Tipologia: vino rosso

Uve: Aglianico 100%

Prima annata: 2006

Provenienza delle uve: San Mango sul Calore(AV) – vigneti aziendali

Terreno: argilloso-limoso

Altitudine: 400 metri s.l.m.

Anno impianto: 2002

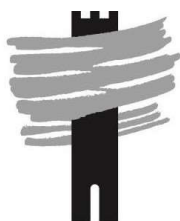
Sistema di allevamento: cordone speronato

Sesto di impianto: 2500 ceppi/ha

Resa per ettaro: 80 q.li

Epoca di vendemmia: ultimi decade di Ottobre

Vinificazione: raccolta manuale delle uve. La fermentazione avviene a temperatura controllata per circa 20 giorni. Al termine si lascia macerare a temperatura ambiente per 5 giorni prima dello svinamento del vino fiore. Continua il suo percorso in botti di rovere da 25/50 hl per circa 9 mesi, seguito da un lungo affinamento in bottiglia



Antico Castello



MASSALE Taurasi Riserva

Docg

Denominazione: Taurasi Riserva DOCG

Tipologia: vino rosso

Uve: Aglianico 100%

Prima annata: 2010

Provenienza delle uve: San Mango sul Calore(AV) – vigneti aziendali

Terreno: argilloso-calcareo

Altitudine: 400 metri s.l.m.

Anno impianto: 2001

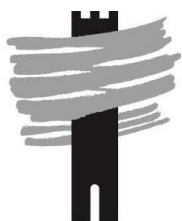
Sistema di allevamento: cordone speronato

Sesto di impianto: 2500 ceppi/ha

Resa per ettaro: 50 q.li

Epoca di vendemmia: prima decade di Novembre

Vinificazione: raccolta manuale delle uve. Fermentazione e lunga macerazione per circa 40 giorni a temperatura controllata in tini di legno da 50h. Estrazione del solo vino fiore che continua il suo percorso in botti di rovere da 25/50 hl, seguito da un lungo affinamento in bottiglia



Antico Castello



ORFEO Irpinia Fiano

Dop

Denominazione: Irpinia Fiano Dop

Tipologia: vino bianco

Uve: Fiano 100%

Prima annata: 2011

Provenienza delle uve: San Mango sul Calore(AV) – vigneti aziendali

Terreno: argilloso-calcareo

Altitudine: 350 metri s.l.m.

Anno impianto: 2008

Sistema di allevamento: guyot

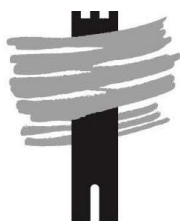
Sesto di impianto: 2800 ceppi/ha

Resa per ettaro: 80 q.li

Epoca di vendemmia: prima decade di Ottobre

Vinificazione: raccolta manuale delle uve.

Pigiatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata del solo mosto fiore estratto. Contatto con le fecce fini per sei mesi e affinamento in bottiglia per almeno otto mesi prima della commercializzazione



Antico Castello



Taurasi

Docg

Denominazione: Taurasi DOCG

Tipologia: vino rosso

Uve: Aglianico 100%

Prima annata: 2006

Provenienza delle uve: San Mango sul Calore(AV) – vigneti aziendali

Terreno: argilloso-calcareo

Altitudine: 450 metri s.l.m.

Anno impianto: 2001

Sistema di allevamento: cordone speronato

Sesto di impianto: 2500 ceppi/ha

Resa per ettaro: 60 q.li

Epoca di vendemmia: prima decade di Novembre

Vinificazione: raccolta manuale delle uve. Fermentazione e macerazione per circa 30 giorni a temperatura controllata. Estrazione del solo vino fiore che continua il suo percorso in botti di rovere da 25/50 hl, seguito da un lungo affinamento in bottiglia