

CRÙ PRODIVI

Don Paolo

AGLIANICO POMPEIANO IGT

Vitigno *Grape variety*

Aglianico 100%

Terreno *Soil*

Vulcanico – sabbioso *Volcanic – sandy*

Sistema di allevamento *Training system*

Guyot e cordone speronato,
collocato a circa 500 m. s.l.m.

Guyot and cordone speronato, at 500 mts. a.s.l.

Resa per ettaro *Yield*

6000 kg

Vendemmia *Harvest*

manuale, metà ottobre
manual, half part of October

Vinificazione *Vinification*

acciaio, affinamento in tonneau e tini
steel, fining in oak tonneau and big barrels

Grado alcolico *Alcohol content*

14%

Paolo Sorrentino, seconda generazione dagli anni 1988, negli anni 2000 ha iniziato a vinificare l'Aglianico del Vesuvio anche in legno. Questo vino è dedicato a lui che ha fortemente voluto l'ampliamento ampelografico sul Vesuvio in maniera specializzata.

Paolo Sorrentino, in 2000 vinificated the aglianico grape aging it into oak barrels for first time.

This wine is dedicated to him that wanted to expand the ampelography on Vesuvio.

