

## 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.*

