



AZIENDA AGRICOLA
CIANFAGNA

Milithum Christi

AGLIANICO DEL MOLISE DOC

UVAGGIO: 100% Aglianico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera, cordone speronato

TERRENO: Argilloso, calcareo

SUPERFICE VIGNETO: 1 Ha

POSIZIONE VIGNETO E MICROCLIMA: 500 m s.l.m. ,

esposizione a sud, ottima ventilazione, bassa umidità buona escursione termica

DESCRIZIONE DEL VIGNETO E DEL GRAPPOLO:

la pianta è poco vigorosa, dai pochi germogli e quindi dalla bassa resa voluta anche dalla mano del produttore, il grappolo è elegante e pieno dal colore violaceo intenso, vinoso e caratteristico in vinificazione. L'esposizione a sud, l'impianto a spalliera, il microclima collinare e la mano del produttore permettono alla pianta di esprimersi al meglio. Inoltre l'attento lavoro sulla vite per riequilibrare l'aspetto vegetativo e la selezione dei grappoli ancora verdi in modo da lasciare solo quelli meglio esposti e più vigorosi abbassano maggiormente la resa per ettaro.

TRATTAMENTI SUL VIGNETO: vengono eseguiti circa 6 trattamenti l'anno con solo zolfo e rame (pietre naturali); non avendo problemi di funghi e parassiti non vengono utilizzati trattamenti sistemici (che entrano nel sistema linfatico della pianta); non c'è irrigazione.

DENSITA' DI IMPIANTO: 4000 Ceppi/ Ha

RESA PER CEPPO: da 1,5 a 2,5 Kg per pianta circa

RESA PER HA: in media la resa è 60 - 70 Q/Ha ma in annate particolari si raccolgono anche soli 40 - 50 Q/Ha

TECNICHE DI PRODUZIONE: Vendemmia manuale, metà - fine ottobre. Pigiadiraspatura delle uve e fermentazione tradizionale in rosso con macerazione delle bucce di 12 - 15 giorni a temperatura controllata e rimontaggi giornalieri, con fermentazione malolattica spontanea. Matura in cisterne di acciaio per 20/30 mesi, segue un passaggio in tonneau di rovere francese per 6 mesi per poi riposare in bottiglia per altri 4 - 6 mesi

FILTRAZIONI: Non si eseguono filtrazioni per non spogliare il vino e per non perdere le sue caratteristiche tipiche

COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: intenso, sentori netti tipici, si avverte anche la frutta sotto spirito, spezie e una delicata nota di vaniglia sul finale

GUSTO: secco, tannino presente ma elegante reso caldo dalla nota alcolica

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol.

ESTRATTO SECCO: 35 g/l

INVECCHIAMENTO: 7 - 10 anni



AZIENDA AGRICOLA
CIANFAGNA



MILITUM CHRISTI

AGLIANICO DEL MOLISE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

RISERVA