Campania | Fattoria Pagano

Gaurasi

Falerno del Massico Doc

Proprietà	Angelo Pagano
Inizio attività	2006
Vitivinicoltura	Biologica
Ettari	13
BTG prodotte	100.000



GAURASI

Vino rosso

Codice 69326

Annata 2021
Tipologia Rosso fermo
Colore Rosso
Territorio Carinola
Vitigni Aglianico

Sostenibilità Convenzionale
Vitigni Aglianico 80%, Piedirosso 20%
Vinificazione In tini di acciaio a temperatura controllata
Suolo Di natura vulcanica, da ceneri e pomici da caduta, non calcareo, ben drenato e profondo
Vista Rosso rubino
Olfatto Profumi di frutti di bosco, amarena e prugna
Gusto Al gusto presenta una struttura avvolgente con tannini morbidi e delicati ed un lunghissimo finale in cui prevale una elegante freschezza minerale su note balsamiche e speziate.
Affinamento In acciaio per 18 mesi
Sesto d'impianto 5.400 ceppi/ha
Resa per ettaro 55 q.li/ha
Vendemmia Manuale
Epoca di vendemmia Seconda-terza decade di ottobre
Temperatura di servizio 16°-18°