

## Scheda Tecnica Ognostro Rosso 2018



**Varietale** 100% Aglianico

**Vigne** Per il primo anno Ognostro rosso è un mix di due vigneti, uno situato a Montemarano (AV), nella denominazione "Taurasi", 400-450 mt altitudine, età media 30 anni, esposizione Nord; l'altro situato a Castelfranci, altitudine 500mt, esposizione sud-ovest, età delle vigne 50-90 anni

**Agricoltura** Agricoltura biologica, impianto a cordone speronato (montemarano), guyot (vigna del 1975) e raggiera avellinese (vigna del 1927 a Castelfranci. Raccolta manuale tra fine ottobre e il 14 novembre

**Numeri:** Resa: 40hl/ha, produzione: 4.200 bottiglie e 120 magnums, 14.5% alcol.

**Vinificazione** Pigiadiraspatura e fermentazione sulle bucce per 1 mese in mastelli di vetroresina e vasche di cemento, 18 mesi di affinamento in un mix di anfora di gres e vasca di cemento. Fermentazioni spontanee con soli lieviti indigeni.

**Imbottigliamento** Imbottigliato a maggio 2021, nessuna filtrazione, stabilizzazione, aggiunta di solforosa. Tappi di sughero naturale.



**Azienda Agricola Tinessa s.s.**  
Via Cervinara, 11 - 82016 Montesarchio (BN)  
marco@ognostro.it +39 338 4546 717