

ANGELO SILANO[•]

crista a Lapio
custode di biodiversità



Azienda Agricola Biologica Angelo Silano

Via San Nicola, 7 - 83030 Lapio (Avellino)

angelosilano@gmail.com | www.angelosilano.com

+39 320 692 1024 Angelo

+39 333 257 2049 Rosy



*HO SCELTO DI LEGARE
I VINI
ALLA MIA TERRA
E AI SUOI TEMPI*



**Sono nato nell'84 e cresciuto tra le vigne e le colline di Lacio.
La laurea presso la Facoltà di Agraria di Napoli e le esperienze
lavorative come enologo ed agronomo in Veneto ed in Francia
sono state fondamentali per la scoperta di approcci diversi al mondo del
vino.**

**Rientro in Irpinia, per inseguire un sogno: quello di applicare le
moderne conoscenze e tecnologie ai sani principi della viticoltura
di mio nonno Angelo.**

Sono alla terza generazione di viticoltori, ma il primo a portare il vino
delle mie vigne fuori dalle mura di Lacio.

**Oggi coltivo i miei 12 ettari, di cui 5 a vigneto sistemati a spalliera,
con diverse forme di allevamento in continua sperimentazione.**



| CRUISTA A LAPIO |

In questi anni **ho fatto una zonazione delle mie vigne** selezionando i terroir più significativi di Lapio.

Ogni vigna racchiude una storia che merita di essere raccontata, attraverso il suo vino.

Applico pratiche agronomiche mirate a valorizzare la peculiarità di ogni singola zona.

Trasformo solo le mie uve, fiano e aglianico, senza accettare compromessi commerciali.



| CUSTODE DI BIODIVERSITÀ |

L'azienda è certificata bio-logica e adotto con approccio scientifico pratiche rispettose dell'ambiente e delle culture.

I miei vigneti sono poco produttivi perché la priorità è preservare la biodiversità e l'ecosistema vigneto.

Le particelle sono sempre circondate da alberi da frutto, ulivi, castagni, querce e tanto bosco.

Lungo i filari, ogni anno, semino prati melliferi e sistemo arnie per api e bee hotel per ospitare insetti.





IL VINO NASCE IN VIGNA

In cantina trovano posto contenitori di acciaio per i bianchi e legni per i rossi, vinificazioni classiche e delicate ma anche sperimentazioni.

Nessuna filtrazione spinta, nessuna chiarifica e nessuna correzione **perché ogni aggiunta toglie autenticità ai vini.**



| CASA CANTINA |



Nel 2016 insieme a mia moglie Rosy, realizzo un progetto di vita e di lavoro con l'acquisto e il recupero di **una masseria rurale del 1929, in contrada San Nicola**, a due passi dal vigneto ereditato da nonno Angelo e dal centro di Lapio.

Uno spazio di monastica semplicità dove **lavoro, faccio ricerca e accoglienza**.

Mi dedico personalmente e quotidianamente a ogni aspetto della produzione, dalla vigna al prodotto finito e imbottigliato.

Mia moglie è una presenza costante, si occupa dell'organizzazione e delle relazioni con i clienti. A lei, il compito di tirare una linea sotto ogni elenco di cifre.

La casa cantina è circondata da vigne e uliveti, dove **condivido i ritmi lenti della natura con Rosy e mia figlia Giulia**, atta a divenire una piccola peste!

Un luogo immerso nella natura dove casa e cantina sono un tutt'uno: **solo 15 gradini mi dividono dai miei vini.**



LOGO | ETICHETTE DI PADRE IN FIGLIA |

Nel logo dell'azienda è impressa la grande scala che sottolinea il legame tra casa e cantina, ma vuole anche enfatizzare il percorso in salita e gli obiettivi futuri da raggiungere.

L'etichetta essenziale e colorata, come le mie vigne, riporta gli elementi dell'azienda: la scala stilizzata e **il puntino (idealmente un sole, una luna piena, un acino d'uva)**.

In ogni etichetta ci sono sempre **due colori affini** che rappresentano **la razio e la passione** che metto nei vini e vengono **accompagnati da un dettaglio, chiave di lettura di ogni vigneto**.

Le etichette, in carta naturale, **riportano il numero di bottiglie prodotte**.

La bottiglia numero 1 di ogni produzione non viene messa in vendita, va a finire in una collezione privata che accompagnerà la crescita e l'evoluzione di Giulia.



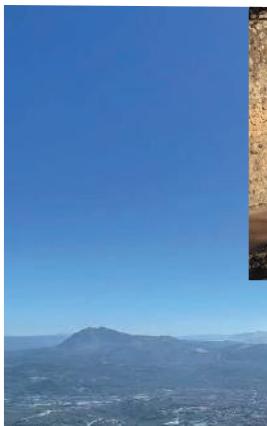
| SOSTENIBILITÀ |

Anche in cantina ho pensato a una produzione completamente **sostenibile**. Ho introdotto tecnologie innovative, produco autonomamente energia elettrica e acqua calda, ho scelto vetro e packaging leggero (bottiglie di peso inferiore ai 500 gr) e riciclato e utilizzo materiali biodegradabili.



ITALIA | CAMPANIA IRPINIA |

Vivo in Campania, una regione del Sud Italia nota per la bellezza del suo territorio, che include le meraviglie di Napoli e del golfo, il Vesuvio, Pompei ed Ercolano, la reggia di Caserta, la valle di Paestum, le isole di Capri, Ischia e Procida e le incantevoli Costiere Amalfitana e Sorrentina.



Sono un irpino in bilico tra colline e alture. **L'Irpinia è un'area interna montuosa** che si svela tra natura incontaminata e luoghi storici abitati dai Sanniti, Romani e Longobardi. In passato, ha tremato e resistito.

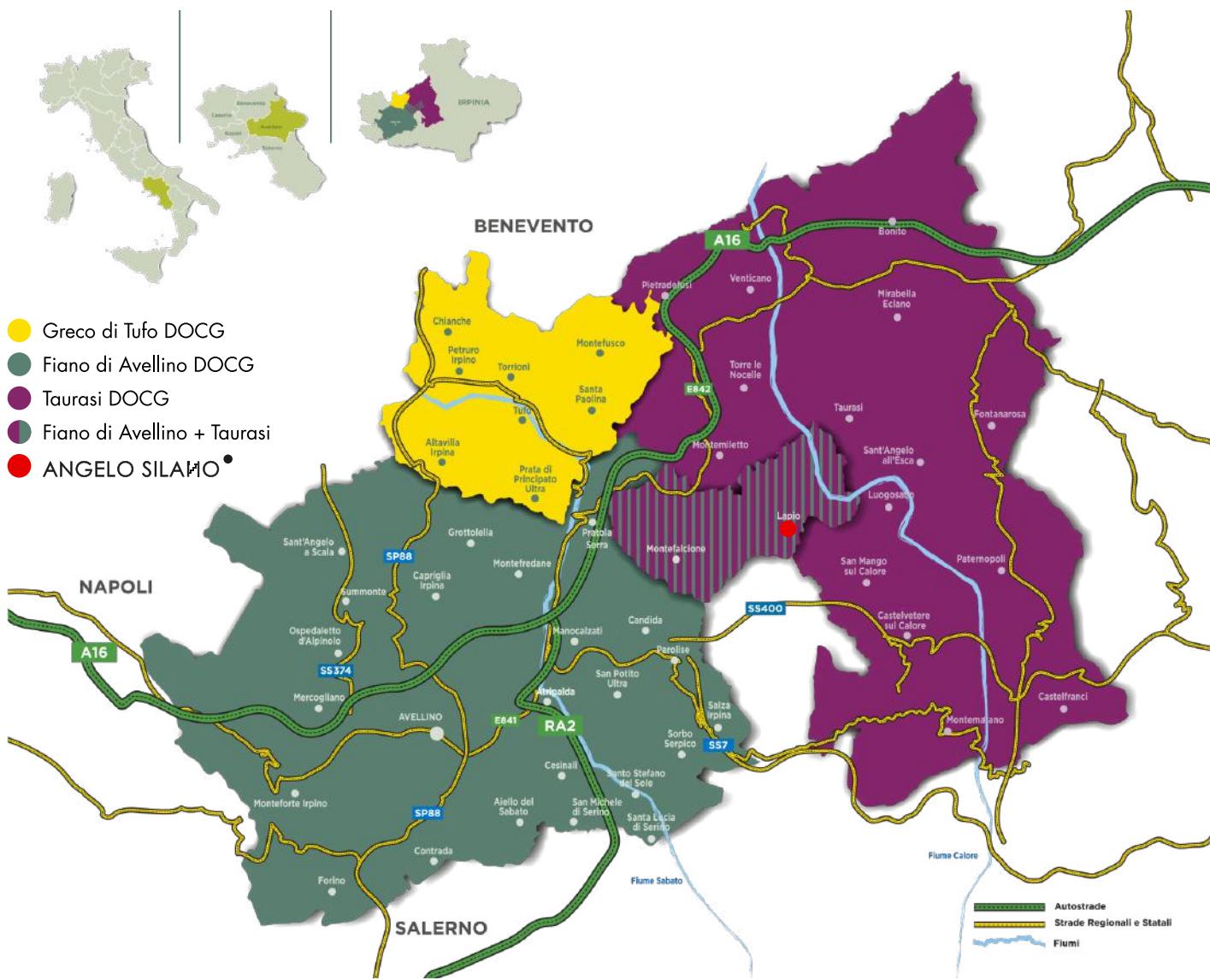


E' una terra custode di una storia vinicola miliaria, dove i **vigneti ancora oggi convivono con l'incanto dei**

Monti Picentini e delle Podoliche, le riserve naturali, i laghi, i fiumi, la tradizione del tartufo, delle castagne, delle nocciole, dei grani antichi, del Carmasciano e la leggenda della Mefite.

E' un sud d'Italia atipico anche per il clima caratterizzato da piogge abbondanti, forti escursioni termiche, inverni rigidi e nevosi ed estati miti, con temperature medie mai eccessive.

La mia casa cantina si trova a Lapiò, nel cuore dell'areale di due Docg di Fiano di Avellino e Taurasi, in una posizione strategica, a circa 70 km dal Golfo di Napoli e 50 km dal Golfo di Salerno sul crinale di una collina con una altitudine di 500 metri.



*É LA PATRIA DEL FIANO
E VANTA DUE DOCG:
FIANO DI AVELLINO
E TAURASI*

A Lapio **il contesto microclimatico e pedologico è unico** nel suo genere.

Il **monte Tuoro** (1432 m.s.l.m.), ultima vetta della catena dei monti Picentini, a ridosso del territorio di Lapio (500 m.s.l.m.), **è la causa principale delle fortissime escursioni termiche giorno-notte**, fondamentali nel caratterizzare la qualità ed il profilo aromatico delle uve di Lapio.

I **suoli sono** prevalentemente **composti da marne calcareo-argillose di origine marina, ricchi di minerali.**

Non è difficile trovare in alcune zone **sedimenti e lapilli vulcanici** dovuti all'attività, nei millenni passati, del vicino Vesuvio.

**OGNI COLLINA CON I SUOI VERSANTI, OGNI CONTRADA,
OGNI VIGNA OFFRE EMOZIONI DIVERSE.**



Il territorio di Lapio si presenta come **una successione di colline** che si susseguono una dopo l'altra, modellando il paesaggio.

Questa peculiare orografia del territorio determina la formazione di **svariati microclimi**.

Dislocati sui versanti più significativi di Lapio, **continuo a coltivare ancora oggi i vigneti di mio nonno**, piccoli **appezzamenti completamente diversi tra loro**.

Questa è la motivazione che mi ha spinto ad intraprendere attenti **studi di zonazione, con lo scopo di valorizzare ogni singolo terroir**.

| CONTRADA SAN NICOLA |



*IL SUOLO NON È SOLO TERRA
È L'ANIMA DEI MIEI CRU*

Contrada San Nicola è un **mosaico agrario** caratterizzato da parcelli vitate intervallate da una forte presenza di foreste, che funzionano da termoregolatore naturale e sono fonte di una preziosa biodiversità.

Oggi siamo in un'epoca di riscaldamento globale dove è ormai superato il concetto di esposizioni a sud dei vigneti.

Contrada San Nicola è la zona più fresca di Lazio, l'ultima ad es-



sere vendemmiata ed è quella più promettente per una viticoltura di qualità e per la conservazione della biodiversità.

I documenti storici confermano che la produzione del Fiano a Lapio vanta radici lontane nel tempo, sin dal Medioevo, e parlano di questa Contrada (vicino alla Fontana Vecchia) come una delle migliori per la sua produzione.

| VIGNETO SAN NICOLA |

*TRE LEMBI DI TERRA
DIFFERENTI IN UN UNICO
VIGNETO DANNO VITA A TRE
VINI COMPLESSI E RARI:
DUE CRU E UNO SPECIAL WINE*

Il **vigneto San Nicola**, di circa 1,5 ettari, appartiene da generazioni alla mia famiglia. L'altitudine è di 480 m.s.l.m. e l'esposizione ad Ovest garantisce una insolazione ottimale della parete fogliare senza mai creare scottature eccessive dei grappoli.

La sottostante **foresta di proprietà** costituita da querce secolari, pioppi, abeti e castagni **abbraccia dolcemente le viti** creando un anfiteatro naturale ed un microclima unico e raro per il territorio di Lapio.

La dolce conca creata dal bosco garantisce freschezza e preserva l'umidità generata delle forti escursioni termiche giorno-notte, **evitando stress idrici e preservando gli aromi**. Questo permette di mantenere un verde e fiorito prato lungo i filari, che intrecciadosi con il paesaggio circostante, ricorda i colori distintivi della montagna.

La **natura pedologica del vigneto San Nicola** è assai complessa, negli strati più profondi si ritrovano le **marne calcareo-ar-**



gillose variegate (rosse, bianche e verdi) con arenarie, uno strato di origine marina assai caratterizzante.

La fertilità di questo fazzoletto di terra affonda le sue radici nei tempi più lontani: tremila anni fa un'eruzione esplosiva maggiore di quella di Pompei ed Ercolano (detta eruzione delle pomice di Avellino) depositò in superficie un consistente strato di lapillo vulcanico.

In alcune zone oltre al lapillo, complici le condizioni ventose, giunse anche una **massa incandescente che raffreddandosi diede origine al tufo e allo zolfo.**



| DUE CRU E UNO SPECIAL WINE |

VIGNA SAN NICOLA

Nella porzione di vigna più estesa, abbiamo dei depositi piroclastici unici ed introvabili nelle altre contrade di Lapio.

Oltre al lapillo vulcanico, sono evidenti affioramenti superficiali di tufo e zolfo che donano al cru una **spiccata acidità, sapidità e mineralità**. San Nicola è un luogo dove sono cresciuto e vivo tutt'ora.

Oggi è anche un vino. **Questo è per me la sintesi di Lapio.**

SANTONICOLA

In una piccola porzione di vigna è stato il tempo a segnare il destino di questo vino.

Qui il lapillo vulcanico è stato allontanato dagli agenti atmosferici e le viti affondano le radici in un consistente strato di tufo e zolfo.

Questi ne caratterizzano **il corpo, la rotondità e la complessità**.

AGIULIA

Una parcella la dedichiamo sempre alle sperimentazioni agronomiche.

Nel 2024 abbiamo seminato un prato mellifero lungo i filari ed installato arnie a ridosso degli stessi, con lo scopo di nutrire la presenza e la diversità dei lieviti indigeni. In vinificazione **sono state le bucce a guidare i processi, con una macerazione di acini sgranati a mano**.

L'eredità morale che questo progetto porta con sé è custodito nel vino dedicato a mia figlia, nata pochi giorni prima della vendemmia.



| ENOTURISMO |

VISITE IN CANTINA E PERCORSI DEGUSTAZIONE

Vieni a scoprire la mia storia e la filosofia aziendale, le sperimentazioni, la scelta di condurre i vigneti in biologico, la valorizzazione delle uve autoctone, lo studio e la differenziazione dei terroir.

La prenotazione è obbligatoria per un minimo di 2 persone ed un massimo di 25 persone. Contattaci per esigenze particolari o per organizzare una visita di gruppo numerosa.

Avvisaci sulla presenza di allergie o intolleranze.



PERCORSI DIDATTICI

Conoscere l'agricoltura consente di apprezzare e preservare l'ambiente in cui si vive. In base alle esigenze delle diverse classi, il tipo di percorso tematico può essere concordato: dalla vendemmia alla visita in vigna, la vinificazione, la fermentazione e la trasformazione del mosto in vino. L'osservazione al microscopio della scissione dei lieviti della fermentazione fino all'analisi dei profumi e della carta d'identità del vino (olfatto, vista e fantasia per poter individuare profumi e rievocare ricordi).

Destinatari: scuola dell'infanzia, scuola primaria, secondaria di primo grado, gruppi di anziani, famiglie. Disponibile parcheggio per autobus.

PUNTO VENDITA

E' aperto dal mercoledì alla domenica, su prenotazione.

Orari: 10:00 - 13:00 e dalle 16:00 - 20:00.

In alcuni periodi dell'anno siamo molto impegnati in vigna pertanto è consigliato un preavviso telefonico.

E' possibile acquistare i vini e i succhi in confezioni regalo da 1 - 2 - 3 e 6 bottiglie.



APERITIVI CON I VINI E I PRODOTTI IRPINI

Prenota il tuo tavolo!

Dal venerdì alla domenica.

Orari: 18:00 - 23:30

Tutti i fine settimana puoi godere di un'esperienza sensoriale unica. Scegli il vino da degustare e ti consigliamo l'abbinamento migliore con la nostra selezione di salumi, formaggi, composte ed al centro tavola i piatti della tradizione. Ogni settimana presenteremo pietanze diverse a seconda della stagionalità e disponibilità del nostro orto biologico.



PER PRENOTAZIONI

+39 320 692 1024 (Angelo)

+39 333 257 2049 (Rosy)

angelosilano@gmail.com

www.angelosilano.com



SILANO A.

| SCHEDE TECNICHE VINI |



La bellezza di questa brochure
è anche nel suo rispetto per l'ambiente.
Evita la stampa,
ogni gesto conta per il pianeta.

| CRU |

VIGNA SAN NICOLA

fiano di Avellino biologico docg 2024

Vigne vecchie in un terroir ricco e variegato. L'eredità del mare e del vulcano donano a questo vino sensazioni eleganti, uniche ed irripetibili.

TERROIR:

Località: Contrada San Nicola - Lapi (AV)
Marne argillose variegate con arenarie negli strati più profondi e lapillo vulcanico in superficie
Esposizione ad ovest
Altitudine 480 metri s.l.m.
Notevoli escursioni termiche giorno-notte

VIGNETO:

100% Fiano, età: 30 anni, parcella di 0,8 Ha del "Vigneto San Nicola" con estensione totale di 1,5 Ha
4166 piante per ettaro, guyot/archetto bilaterale
Inerbimento spontaneo di erbe aromatiche

VENDEMMIA:

Manuale in cassette a fine settembre
Produzione 50 ql/ha

VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice con estrazione del solo mosto fiore.
Lieviti indigeni con "pied de cuve". Affinamento in acciaio di 8 mesi su fecce ni e 4 mesi in bottiglia.
Fermentazione malolattica non svolta.
Stabilizzazione a freddo senza uso di stabilizzanti.
Gradazione alcolica: 14% vol.
Acidità totale: 6,08 g/l
Estratto secco: 20 g/l
Anidride solforosa totale: 45 mg/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Colore giallo paglierino brillante tendente al dorato.
Freschezza, mineralità e spiccatà sapidità.
Profilo aromatico complesso con note di menta selvatica, agrumate, mandorla fresca ed accenni di idrocarburi.
Armonico e persistente.
Servire a 10-12 °C

CONSERVABILITÀ: 10 anni ed oltre

BOTTIGLIE PRODOTTE: 2630

ANGELO SILANO •

cruista a Lapi
custode di biodiversità



Azienda Agricola Biologica
Via San Nicola, 7 - 83030 Lapi (Avellino)
angelosilano@gmail.com | www.angelosilano.com
+39 320 692 1024 (Angelo) | +39 333 257 2049 (Rosy)

| CRU |

SANTONICOLA

fiano di Avellino biologico docg 2024

Il tufo e lo zolfo del "Vigneto San Nicola" caratterizzano il corpo e la rotondità di questo vino.

TERROIR:

Località: Contrada San Nicola - Lapi (AV)

Terreno tufaceo con argille marnose e zolfo

Esposizione ad ovest

Altitudine 480 metri s.l.m.

Notevoli escursioni termiche giorno-notte

VIGNETO:

100% Fiano, età: 30 anni, parcella di 0,4 Ha del "Vigneto

San Nicola" con estensione totale di 1,5 Ha

4166 piante per ettaro, archetto bilaterale

Inerbimento semi-permanente

VENDEMMIA:

Manuale in cassette a metà settembre

Produzione 35 ql/ha

VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice con estrazione del solo mosto fiore.

Lieviti indigeni con "pied de cuve". Affinamento in acciaio di 8 mesi su fecce fini e 6 mesi in bottiglia.

Fermentazione malolattica non svolta.

Stabilizzazione a freddo senza uso di stabilizzanti.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Acidità totale: 5,96 g/l

Estratto secco: 21,2 g/l

Anidride solforosa totale: 54 mg/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Colore giallo dorato.

Rotondità, mineralità e grande sapidità.

Profilo aromatico deciso con note di frutta matura, sentori di idrocarburi e pietra focaia.

Armonico e persistente.

Servire a 10-12 °C

CONSERVABILITÀ: 10 anni ed oltre

BOTTIGLIE PRODOTTE: 800

ANGELO SILANO •

cruista a Lapi
custode di biodiversità



Azienda Agricola Biologica
Via San Nicola, 7 - 83030 Lapi (Avellino)
angelosilano@gmail.com | www.angelosilano.com
+39 3206921024 (Angelo) | +39 3332572049 (Rosy)

| SPECIAL WINE |

ANGELO SILANO •

AGIULIA

fiano di Avellino biologico docg 2024

Un Fiano di altri tempi, un ricordo d'infanzia.
Una testimonianza, una dote per Giulia.

TERROIR:

Località: Contrada San Nicola - Lazio (AV)
Marne argillose variegate con arenarie negli strati più profondi e lapillo vulcanico in superficie
Esposizione ad ovest
Altitudine 480 metri s.l.m.
Notevoli escursioni termiche giorno-notte

VIGNETO:

100% Fiano, età: 30 anni, parcella di 0,3 Ha del "Vigneto San Nicola" con estensione totale di 1,5 Ha
4166 piante per ettaro, archetto bilaterale
Inerbimento seminato con prato mellifero.

VENDEMMIA:

Manuale in cassette a fine settembre
Produzione 30 ql/ha

VINIFICAZIONE:

Breve macerazione pellicolare in pressa e fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Acini sgranati a mano aggiunti alla massa in fermentazione. Affinamento in acciaio di 8 mesi su fecce ni e 4 mesi in bottiglia.
Fermentazione malolattica non svolta.
Stabilizzazione a freddo senza uso di stabilizzanti.
Gradazione alcolica: 13,5 % vol.
Acidità totale: 5,78 g/l
Estratto secco: 19,3 g/l
Anidride solforosa totale: 40 mg/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Colore giallo dorato. Armonico ed elegante con richiami di mela cotogna e castagne del prete .
Un' ottima struttura bilanciata da una vena acida e minerale. Servire a 10-12 °C

CONSERVABILITÀ: 10 anni ed oltre

BOTTIGLIE PRODOTTE: 732



Azienda Agricola Biologica
Via San Nicola, 7 - 83030 Lazio (Avellino)
angelosilano@gmail.com | www.angelosilano.com
+39 320 692 1024 (Angelo) | +39 333 257 2049 (Rosy)

| CRU |

VIGNA ARIANIELLO

fiano di Avellino biologico docg 2024

E' il suolo vulcanico del colle di Arianiello a caratterizzarne l'elevata sapidità, mineralità e persistenza.

TERROIR:

Località: Contrada Arianiello - Lapio (AV)

Terreno integralmente vulcanico

Esposizione a sud-ovest

Altitudine 600 metri s.l.m.

Notevoli escursioni termiche giorno-notte

VIGNETO:

100% Fiano, età: 58 anni a piede franco, 0,3 Ha

2666 piante per ettaro, guyot bilaterale

Inerbimento spontaneo di erbe aromatiche

VENDEMMIA:

Manuale in cassette a metà settembre

Produzione 30 ql/ha

VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice con estrazione del solo mosto fiore.

Lieviti indigeni con "pied de cuve". Affinamento in acciaio di 8 mesi su fecce fini e 4 mesi in bottiglia.

Fermentazione malolattica non svolta.

Stabilizzazione a freddo senza uso di stabilizzanti.

Gradazione alcolica: 14% vol.

Acidità totale: 6,60 g/l

Estratto secco: 20,3 g/l

Anidride solforosa totale: 51 mg/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Colore giallo paglierino con riflessi dorati.

Spiccata mineralità e sapidità.

Profilo aromatico intenso, gusto avvolgente con note agrumate, di miele e frutta secca. Al naso spiccano i fiori di ginestra e di tiglio, sentori di fieno ed idrocarburi.

Equilibrato, armonico e persistente.

Servire a 10-12 °C

CONSERVABILITÀ: 10 anni ed oltre

BOTTIGLIE PRODOTTE: 657

ANGELO SILANO •

cruista a Lapio
custode di biodiversità



Azienda Agricola Biologica
Via San Nicola, 7 - 83030 Lapio (Avellino)
angelosilano@gmail.com | www.angelosilano.com
+39 320 692 1024 (Angelo) | +39 333 257 2049 (Rosy)

| BRUT |

7 FILARI

irpinia fiano spumante dop millesimato 2024

Le bollicine prendono vita dagli zuccheri naturali dell'uva, mantenendo integri gli aromi del fiano.

TERROIR:

Località: Contrada Boschi - Lazio (AV)
Terreno sciolto, fresco e con buona sostanza organica
Esposizione a sud-ovest
Altitudine 480 metri s.l.m.

VIGNETO:

100% Fiano, 0,5 Ha
4166 piante per ettaro, guyot bilaterale
Inerbimento spontaneo

VENDEMMIA:

Manuale in cassette ad inizio settembre
Produzione 50 ql/ha

VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice con estrazione del solo mosto fiore.
Lieviti indigeni con "pied de cuve".
Rifermentazione in acciaio e permanenza sui lieviti di circa 8 mesi e successivi 3 mesi in bottiglia.
Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Acidità totale: 6,08 g/l
Estratto secco: 22 g/l
Anidride solforosa totale: 83 mg/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Colore giallo paglierino con riflessi dorati.
Perlage fine e persistente.
Spiccatà mineralità e sapidità.
Delicato bouquet di gelsomino e fiori di sambuco con marcati sentori di mela verde e frutta fresca.
Servire a 10 °C

CONSERVABILITÀ: circa 4 anni

BOTTIGLIE PRODOTTE: 1660

ANGELO SILANO •

cruista a Lazio
custode di biodiversità



Azienda Agricola Biologica
Via San Nicola, 7 - 83030 Lazio (Avellino)
angelosilano@gmail.com | www.angelosilano.com
+39 320 692 1024 (Angelo) | +39 333 257 2049 (Rosy)

| AGLIANICO |

ROSETO

irpinia aglianico biologico dop 2020

Mantiene integre le note varietali e con eleganza addomestica l'irruenza della sua varietà.

TERROIR:

Località: Roseto e San Nicola - Lapi (AV)

Marne argillose e calcaree con arenarie

Esposizione a sud/sud-ovest

Altitudine 480 metri s.l.m.

VIGNETO:

100% Aglianico, 0,5 Ha

4166 piante per ettaro, guyot monolaterale

Inerbimento spontaneo

VENDEMMIA:

Manuale in cassette a fine ottobre

Produzione 70 ql/ha

VINIFICAZIONE:

Lieviti indigeni. Macerazione di 10 giorni.

Affinamento di 20 mesi in tonneaux ed in bottiglia di circa 4 mesi.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Acidità totale: 7,16 g/l

Estratto secco: 29,1 g/l

Anidride solforosa totale: 40 mg/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Rosso profondo e buona consistenza.

Sentori di prugna matura ed evidenti note di amarena.

Una vena balsamica gli conferisce una freschezza intensa e vibrante.

Servire a 12-14 °C

CONSERVABILITÀ: circa 10 anni

BOTTIGLIE PRODOTTE: 585

ANGELO SILANO

cruista a Lapi
custode di biodiversità



Azienda Agricola Biologica
Via San Nicola, 7 - 83030 Lapi (Avellino)
angelosilano@gmail.com | www.angelosilano.com
+39 320 692 1024 (Angelo) | +39 333 257 2049 (Rosy)

| RISERVA |

SETRICA

taurasi riserva docg biologico 2017

Avvolgente, dinamico e longevo capace di regalare emozioni anche dopo decenni di affinamento.

TERROIR:

Località: Contrada Arianiello - Lazio (AV)

Terreno integralmente vulcanico

Esposizione a sud-ovest

Altitudine 600 metri s.l.m.

Notevoli escursioni termiche giorno-notte

VIGNETO:

100% Aglianico, età: 58 anni a piede franco, 0,25 Ha

2666 piante per ettaro, cordone speronato

Inerbimento spontaneo di erbe aromatiche

VENDEMMIA:

Manuale in cassette ad inizio novembre

Produzione 40 ql/ha

VINIFICAZIONE:

Lieviti indigeni. Macerazione di 30 giorni.

Affinamento di almeno 5 anni in tonneaux e circa 2 anni in bottiglia.

Gradazione alcolica: 14 % vol.

Acidità totale: 8,14 g/l

Estratto secco: 29,5 g/l

Anidride solforosa totale: 48 mg/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Rosso rubino con riflessi violacei.

Complesso, articolato ed elegante con note di liquirizia, accenni di cuoio ed una successione di sentori che si alternano tra caffè, pepe, cannella, chiodi di garofano e di tabacco.

Notevole è la persistenza aromatica che gioca con un tannino deciso e ben integrato nella struttura.

Servire a 16-18 °C

CONSERVABILITÀ: 20 anni ed oltre

BOTTIGLIE PRODOTTE: 1251

ANGELO SILANO •

cruista a Lazio
custode di biodiversità



Azienda Agricola Biologica
Via San Nicola, 7 - 83030 Lazio (Avellino)
angelosilano@gmail.com | www.angelosilano.com
+39 320 692 1024 (Angelo) | +39 333 257 2049 (Rosy)

ANGELO SILAHO[•]

cruista a Lapio
custode di biodiversità

