



STEFANIA BARBOT

SCHEMA TECNICA

STEFANIA BARBOT

Società Agricola a r.l.  
Via St. G. Iannaccone, 6 - 83100 Avellino - ITALY

TEL. +39 335 7295133  
info@stefaniabarbot.it



[www.stefaniabarbot.it](http://www.stefaniabarbot.it)

# FREN

Anima, in greco antico “φρήν φρενός, ἦ”



<b>Denominazione</b>	DOCG TAURASI
<b>Composizione</b>	100% Aglianico.
<b>Alcool</b>	14.5%
<b>Allevamento</b>	Starseta (Raggiera Avellinese).
<b>Età vigneto</b>	70 anni
<b>Resa</b>	40 q per Ha
<b>Difesa</b>	Lotta integrata.
<b>Vendemmia</b>	Manuale in piccole cassette da 15kg tra fine ottobre inizio novembre.
<b>Vinificazione</b>	20 giorni in serbatoi di acciaio.
<b>Affinamento</b>	24 mesi in legno di quercia da 30hl, 12 mesi in acciaio e bottiglia.
<b>Terreno</b>	Argilloso calcareo con presenza di depositi piroplastici.
<b>Altitudine</b>	500 metri
<b>Esame organolettico</b>	Rubino tendente al granato, ha naso intenso ed ampio con profumi di marasca e prugna accompagnati da note di tabacco, pepe nero, liquirizia e da richiami di menta ed incenso. Al palato è avvolgente, strutturato, con buona morbidezza e lunga persistenza.
<b>Temperatura di servizio</b>	18°C, stappare la bottiglia una o due ore prima del consumo.

# ION

Viola, in greco antico “ἰόν, -ον”



<b>Denominazione</b>	DOC Irpinia
<b>Sottozona</b>	Campi Taurasini.
<b>Composizione</b>	100% Aglianico.
<b>Alcool</b>	14.5%
<b>Allevamento</b>	Cordone speronato.
<b>Resa</b>	50 q per Ha.
<b>Difesa</b>	Lotta integrata.
<b>Vendemmia</b>	Manuale in piccole cassette da 15kg tra fine ottobre inizio novembre.
<b>Vinificazione</b>	20 giorni in serbatoi di acciaio.
<b>Affinamento</b>	12 mesi in acciaio.
<b>Terreno</b>	Argilloso calcareo.
<b>Altitudine</b>	450 metri
<b>Esame organolettico</b>	Ha colore rosso rubino scuro con riflessi violacei, al naso è complesso con intensi sentori di ciliegia matura e piccoli frutti neri. Il sorso è fresco, morbido e persistente.
<b>Temperatura di servizio</b>	18°C, stappare la bottiglia un'ora prima del consumo.