aita / azienda agricola

Colli Salernitani

un piccolo centro incastonato nella Piana del Sele, a sud di Salerno, una zona dalle condizioni pedoclimatiche favorevoli. Il primo impianto vinicolo viene impiantato nell'anno 2013, la scelta varietale ricade su una varietà di grande pregio ed autoctona che è l'Aglianico, vitigno che da diversi anni ha assunto rilevanza sia fra gli appassionati di vino che tra i viticoltori. La nostra è un'azienda agricola a conduzione famigliare che si estende su una superficie complessiva più di 6 ettari, i metodi di coltivazione sono quelli di agricoltura sostenibile e biologico, e quindi nel pieno rispetto dell'ecosistema, della flora e della fauna. Crediamo fortemente che solo attraverso l'adozione di un agricoltura rispettosa delle risorse naturali e della biodiversità si può raggiungere un equilibrio fra Natura ed Uomo.

NUMERO BOTTIGLIE
8000BT/anno

ETTARI VITATI
2ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biologica

ZONE DI COMPETENZA
Campania

Malva Rosato

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Rosato

- 100% Aglianico
- Indigeni • 50 mg/l
- Argilla limosa
- Guyot
- 6 Mesi Acciaio
- Aperitivo,Insalata di calamari

Pariti Rosso

Biologico • 0,75l • 12.5° • Vino Rosso

- 85% Aglianico + 15% Merlot
- Indigeni • 30 mg/l
- Argilla limosa
- 6 Mesi Acciaio
- Aperitivo,Rosticceria,Pollo

Teone

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Rosso

- 100% Aglianico
- Indigeni • 25 mg/l
- Argilla, Ciottolo
- Guyot
- 12 Mesi Acciaio
- Carne,Pizza,Salumi

Pariti Falanghina

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Bianco

- 100% Falanghina
- Indigeni • 50 mg/l
- Argilla limosa
- Guyot
- 6 Mesi Acciaio
- Pesce,Frittura,Crostacei,Carpaccio di salmone