

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

San Salvatore 19.88

NOME DEL VINO

San Salvatore 1988 Picco dell'Angelo Spumante Millesimato

DENOMINAZIONE

Spumante Millesimato Metodo Charmat

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

2020

REGIONE DI PROVENIENZA

Campania

TIPOLOGIA

Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Campania - Veneto

VINIFICAZIONE

pressatura soffice con fermentazione in contenitori di acciaio a temperature controllate per mantenere gli aromi naturali delle uve

AFFINAMENTO

la seconda fermentazione avviene attraverso inoculo di lieviti selezionati in vasche a temperatura e pressione controllate secondo il metodo charmat

VITIGNO/I

70% Falanghina - 30% Glera

ALLEVAMENTO

spalliera con potatura guyot

ESPOSIZIONE

sud-sud ovest

ALTITUDINE

110 m s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

16

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

medio impasto e profondo

EPOCA DI VENDEMMIA

settembre

ETTARI VITATI

5

RESA PER ETTARO

100 qli/HA

ENOLOGO/CONSULENTE

Riccardo Cotarella

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

11,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

6 - 8°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

30.000

QUANTITÁ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E7060