

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

San Salvatore 19.88

NOME DEL VINO

San Salvatore 1988 Cecerale Fiano

DENOMINAZIONE

IGP Paestum Fiano

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

2020

REGIONE DI PROVENIENZA

Campania

TIPOLOGIA

Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Paestum

VINIFICAZIONE

pressatura soffice, fermentazione
in serbatoi di acciaio

AFFINAMENTO

serbatoi di acciaio per circa 6 mesi

VITIGNO/I

100% Fiano

ALLEVAMENTO

spalliera con potatura guyot

ESPOSIZIONE

sud-sud ovest

ALTITUDINE

150-210 metri s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

14 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

argilloso-calcareo, ricco di scheletro

EPOCA DI VENDEMMIA

fine agosto - settembre

ETTARI VITATI

1

RESA PER ETTARO

15000

ENOLOGO/CONSULENTE

Riccardo Cotarella

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

8 - 10°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

6.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E7067