

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**

San Salvatore 19.88

**ALLEVAMENTO**

spalliera con potatura guyot

**NOME DEL VINO**

San Salvatore 1988 Palinure Bianco

**ESPOSIZIONE**

sud-sud ovest

**DENOMINAZIONE**

IGP Campania Bianco

**ALTITUDINE**

120 - 150 m s.l.m.

**CLASSIFICAZIONE**

IGT

**ETÁ MEDIA DEL VITIGNO**

11

**ANNATA IN COMMERCIO**

2020

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**

colluvio argilloso, ricco di scheletro

**REGIONE DI PROVENIENZA**

Campania

**EPOCA DI VENDEMMIA**

agosto

**TIPOLOGIA**

Bianchi

**ETTARI VITATI**

4

**STILE DI PRODUZIONE**

**RESA PER ETTARO**

1.6 kg per ceppo

**ZONA DI PRODUZIONE**

Paestum

**ENOLOGO/CONSULENTE**

Riccardo Cotarella

**VINIFICAZIONE**

pressatura soffice, fermentazione  
in serbatoi di acciaio

**FORMATI DISPONIBILI**

75 cl

**AFFINAMENTO**

serbatoi di acciaio per circa 8 mesi

**GRADAZIONE ALCOLICA**

12,5% vol.

**VITIGNO/I**

34% Falanghina - 33% Fiano - 33%  
Greco

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

**CONSIGLIATA**

8 - 10°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**

40.000

**QUANTITÁ PER CARTONE**

6

**CODICE SAP**

E7069