

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

San Salvatore 19.88

NOME DEL VINO

San Salvatore 1988 Gioi Brut Rosè
Extreme

DENOMINAZIONE

Metodo Classico Spumante Brut
Rosè

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

2017

REGIONE DI PROVENIENZA

Campania

TIPOLOGIA

Rosati

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Paestum

VINIFICAZIONE

pressatura soffice senza
macerazione, fermentazione in
serbatoi di acciaio a temperatura
controllata

AFFINAMENTO

per 40 mesi in bottiglia sui lieviti.
Affinamento della liqueur
d'expédition in barriques di rovere
francese per 40 mesi

VITIGNO/I

100% Aglianico

ALLEVAMENTO

spalliera con potatura guyot

ESPOSIZIONE

sud-sud ovest

ALTITUDINE

120 - 150 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

17

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Colluvio argillosouvio argilloso, ricco
di scheletro

EPOCA DI VENDEMMIA

agosto

ETTARI VITATI

3

RESA PER ETTARO

1.1 kg per ceppo

ENOLOGO/CONSULENTE

Riccardo Cotarella

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

8 - 10°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

7.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E7073