

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
San Salvatore 19.88

NOME DEL VINO
San Salvatore 1988 Gioi Brut Rosè

DENOMINAZIONE
Metodo Classico Spumante Brut
Rosè

CLASSIFICAZIONE
IGT

ANNATA IN COMMERCIO
2018

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 24 mesi in bottiglia con lieviti e
successivi 3 mesi dopo la
sboccatura sboccatura 2021

VITIGNO/I
100% Aglianico

ALLEVAMENTO
spalliera con potatura guyot

ESPOSIZIONE
sud-sud ovest

ALTITUDINE
150-210 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
17 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
colluvio argilloso, ricco di scheletro

EPOCA DI VENDEMMIA
agosto

ETTARI VITATI
4

RESA PER ETTARO
1,2 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
20.000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E7074