

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

San Salvatore 1988

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