

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE San Salvatore 19.88

NOME DEL VINO San Salvatore 1988 Jungano Aglianico

DENOMINAZIONEIGP Paestum Aglianico

CLASSIFICAZIONE IGT

ANNATA IN COMMERCIO 2018

REGIONE DI PROVENIENZA Campania

TIPOLOGIA Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE Paestum

VINIFICAZIONE

fermentazione in serbatoi di acciaio

AFFINAMENTO

12 mesi, 40% barriques in rovere francese di 2° passaggio, 40% in botte da 25 hl e 20% serbatoi di acciaio

VITIGNO/I 100% Aglianico **ALLEVAMENTO**

spalliera con potatura guyot

ESPOSIZIONE

sud-sud ovest

ALTITUDINE

120 - 150 m s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

14 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO colluvio argilloso, ricco di scheletro

EPOCA DI VENDEMMIA

settembre

ETTARI VITATI

6

RESA PER ETTARO

1.5 kg per ceppo

ENOLOGO/CONSULENTE

Riccardo Cotarella

FORMATI DISPONIBILI

1,5 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA 14 - 16°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

90.000

QUANTITÁ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E7077