

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

San Salvatore 19.88

NOME DEL VINO

San Salvatore 1988 Omaggio a Dorfles Aglianico

DENOMINAZIONE

IGP Paestum Aglianico

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

2016

REGIONE DI PROVENIENZA

Campania

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Paestum

VINIFICAZIONE

fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 30 gg

AFFINAMENTO

24 mesi barriques di rovere francese nuove, 1/3 allier, 1/3 nevers e 1/3 tronçais

VITIGNO/I

100% Aglianico

ALLEVAMENTO

spalliera con potatura guyot

ESPOSIZIONE

sud-sud ovest

ALTITUDINE

150-210 metri s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

15 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

colluvio argilloso, ricco di scheletro

EPOCA DI VENDEMMIA

settembre

ETTARI VITATI

2

RESA PER ETTARO

600 g per ceppo

ENOLOGO/CONSULENTE

Riccardo Cotarella

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

14 - 16°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

8.400

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E7078