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 troncais

VITIGNO/I
100% Aglianico

ALLEVAMENTO
spalliera con potatura guyot

ESPOSIZIONE
sud-sud ovest

ALTITUDINE
150-210 metri s.l.m.

ETÁ 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

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E7078