

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

San Salvatore 19.88

NOME DEL VINO

San Salvatore 1988 Gioi Dosage
Zero Brut Rosé

DENOMINAZIONE

Metodo Classico Spumante Brut
Rosé

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

2018

REGIONE DI PROVENIENZA

Campania

TIPOLOGIA

Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Capaccio - Paestum. Località
Cannito

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice senza
macerazione, fermentazione in
serbatoi di acciaio a temperatura
controllata.

AFFINAMENTO

36 mesi in bottiglia su lieviti. No
aggiunta zuccheri nella liqueur
d'expédition dopo sboccatura '21

VITIGNO/I

100% .Aglianico -

ALLEVAMENTO

Spalliera con potatura guyot

ESPOSIZIONE

Sud-Ovest

ALTITUDINE

150 mt s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

15 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Colluvio argilloso, ricco di scheletro

EPOCA DI VENDEMMIA

ETTARI VITATI

RESA PER ETTARO

120 hl/ha

ENOLOGO/CONSULENTE

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

7°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

2.500

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E8754