

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE San Salvatore 19.88

NOME DEL VINO San Salvatore 1988 Gioì 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'expedition dopo sboccatura '21

VITIGNO/I 100% .Aglianico - ALLEVAMENTO

Spalliera con potatura guyot

ESPOSIZIONE

Sud-Ovest

ALTITUDINE 150 mt s.l.m.

ETÁ 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

QUANTITÁ PER CARTONE

CODICE SAP E8754