



SCHEDA TECNICA E ORGANOLETTICA

UVA	Aglianico
ZONA DI PRODUZIONE	San Martino in Pensilis
ALTITUDINE DEI VIGNETI	300 metri s.l.m.
TIPOLOGIA TERRENI	ben strutturati e ricchi di scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITÀ DEI CEPPI	4.000 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER CEPPO	1,5 kg
RESA DI UVA IN VINO	60%
EPOCA DI VENDEMMIA	seconda metà di Ottobre
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	25 °C
SISTEMA DI VINIFICAZIONE	Macerazione di minimo 15 giorni sulle bucce in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata con frequenti rimontaggi e délestages. Pressatura soffice.
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	Interamente svolta.
PERIODO DI MATURAZIONE E AFFINAMENTO	12 mesi in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata e successivamente 12 mesi in barriques; seguono alcuni mesi di affinamento in bottiglia.
GRADAZIONE ALCOLICA	14% Vol.

Questo vino si presenta di colore rosso profondo. Al naso rivela un bouquet intenso di piccoli frutti rossi e delicate note speziate. Al gusto è pieno ed è caratterizzato da una gran tessitura tannica ed un finale equilibrato e di elegante persistenza.

TIPO DI BICCHIERE CONSIGLIATO	bicchieri di cristallo molto ampio	
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18 - 20 °C	
ABBINAMENTO	primi piatti importanti, salumi e formaggi stagionati, arrostiti e brasati di carni rosse.	
CONFEZIONE	bottiglia bordeaux tipo storica extra in scatole di cartone da 6 bottiglie.	

CANTINE SALVATORE

Azienda Agricola Salvatore Pasquale
 Contrada Vigne snc - 86049 Ururi (CB) - Italia - tel/fax + 39 0874 830656
www.cantinesalvatore.it - info@cantinesalvatore.it