



ROSSO

PRIMALATERRA RISERVA 2015 Cilento Aglianico Dop

VITIGNO	Aglianico 100%
VIGNA	Vigna del Ciglio, Comune di Rutino, foglio 12 particelle 20 e 21
ESPOSIZIONE	Sud ovest
TERRENO	Flisch cilentano argilloso calcareo di medio impasto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
RESA UVA PER ETTARO	30 quintali
SESTO E DENSITÀ DI IMPIANTO	220cm fra i filari 80/90 cm nella fila per 5050 piante/ettaro
ANNO D'IMPIANTO	2003, 2004, 2010
RACCOLTA	Manuale
EPOCA VENDEMMIA	Ultima settimana settembre
FERMENTAZIONE	Spontanea
MACERAZIONE	20 giorni in acciaio
LIEVITI	No
AFFINAMENTO	32 mesi in botti da 10,6hl - 36 mesi in bottiglia
FILTRAZIONE	5 micron
SOLFITI	No
TAPPO	Sughero naturale
BOTTIGLIA	Borgognotta 750ml/1500ml

Temperatura di servizio: 14°-18°
Ossigenazione: 60 minuti
Residui: si consiglia un colino per il fondo bottiglia
Decanter: consigliato

Bottiglie prodotte: 1000 da 750ml, 100 da 1500ml

VALORI ANALITICI

Alcol 14%
Zuccheri riduttori 0,6 g/l
Estratto secco totale 32,5 g/l
Ph 3,52
Acidità totale (acido tartarico) 5,80 g/l
Solforosa totale 2,1 mg/l