



Ceraso San Salvatore 1988

Denominazione: Paestum IGP

Tipo di vino: rosso

Uve: aglianico

Zona di produzione: capaccio-paestum località cannito

Altitudine: 137 mt s.l.m.

Esposizione: sud-sud ovest

Tipo di terreno: medio impasto e profondo

Sistema di allevamento: spalliera con potatura guyot

Potatura e legatura: con salici

Defogliatura, diradamento e vendemmia: manuale

Età media delle piante: 18 anni

Resa uva e per ceppo: 1.500-1.800 gr

Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione in serbatoi di acciaio.

Affinamento: serbatoi di acciaio per circa 8 mesi

Alcol: 13,5% vol.

Accuratamente selezionato a mano per vinificarlo al meglio.

Macerazione a bassa temperatura per 6 ore, ne scaturisce un vino elegante, molto persistente grazie alla sua intensa mineralità.