

Achille

ROCCAMONFINA, AGLIANICO IGT

AGRICOLA



SAN TEODORO

TIPO DI VINO:	Rosso
COMUNE DI PRODUZIONE:	GALLUCCIO
ANNO D'IMPIANTO:	2004
POSIZIONE TERRENO:	300MT S.L.M.
UVE:	AGLIANICO 75% CABERNET SOUVIGNON 15% PIEDIROSSO 15%
PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:	2007
TIPOLOGIA DI TERRENO:	VULCANICO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	CONTROSPALLIERA
DENSITÀ D'IMPIANTO:	N. 5000 PIANTE/HA
TIPO DI VENDEMMIA:	MANUALE
ÈPOCA DI VENDEMMIA:	PRIMA DECADE DI OTTOBRE
ENOLOGIA:	VINIFICAZIONE IN ROSSO. LE UVE VENGONO SELEZIONATE DERASPATE, PIGIATE DELICATAMENTE E VENGONO POSTE A MACERARE IN SERBATOI DI ACCIAIO INOX DI LARGO DIAMETRO A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 22-26°C CON RIMONTAGGI OGNI 4 ORE 2 DELESTAGES, IN RELAZIONE ALLA MATURAZIONE DELL'ANNATA E DELL'ACIDITÀ TOTALE.
INVECCHIAMENTO:	-
MATERIALI DEI FERMANTATORI:	-
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:	20-22°C
DURATA DELLA MACERAZIONE:	10-12 GG
ÈPOCA D'IMBOTTIGLIAMENTO:	APRILE
CARATTERISTICHE:	VINO DI GRANDE VIVACITÀ E FRESCHENZA, DAL COLORE BRILLANTE E DAL SAPORE PIENO. PROFUMO VINOSO INTENSO CON LEGGERO AROMA DI CILIEGE.
ABBINAMENTO:	FORMAGGI STAGIONATI, CARNI ROSSE E ARROSTI DI CARNI BIANCHE.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18-20°C
BICCHIERE:	BORGOGNA
GRADAZIONE ALCOLICA:	13°C
CONTENUTO BOTTIGLIA:	LT 0,375
CONFEZIONE IN SCATOLA:	DA 12 BOTTIGLIE
BOTTIGLIE PRODOTTE:	10000



Azienda Vitivinicola San Teodoro s.s.

SEDE LEGALE: VIA CAVACONE, 41 - 81054 SAN PRISCO (CE) ITALY - TEL. +39 0823 840693 - FAX +39 0823 699984

INFO@AGRICOLASANTEODORO.IT - WWW.AGRICOLASANTEODORO.IT

AZ. AGRICOLA: VIA PROV. PER SUO LOCC. MARTOCCI - GALLUCCIO (CE) ITALY