

## COLLI DI SALERNO IGT ROSSO BORGOMASTRO



**Denominazione:** Colli di Salerno Igt

**Uve:** Aglianico 100%

**Allevamento:** cordone speronato

**Resa di produzione:** 60 q.li Ha

**Età media delle viti:** 30 anni

**Altitudine:** 230 mslm

**Esposizione:** est/ovest

**Caratteristiche terreno:** argilloso calcareo

**Vendemmia:** Fine ottobre

**Vinificazione:** fermentazione e macerazione in acciaio

**Affinamento:** legno / 26 mesi - bottiglia / 16 mesi

**Stabilizzazione:** nessuna.

**Note di degustazione:** Le sue tonalità scurissime ma eleganti lo mettono al pari dei grandi vitigni del mondo, il naso ricco e complesso lo individua decisamente varietale, decisamente aglianico, segnato da note che spaziano dalla lavanda al lampone, dalla spezia mediterranea ai frutti di bosco. Il palato è una scoperta sempre nuova, profondità di beva ed integra succosità, ricordi di frutta matura, amarena, pepe, liquirizia e cacao percorrono il sorso segnando una personalità enologica tutta particolare, che chiude elegante e morbida ma con evidente il carattere delle nostre amate colline, a volte un po' scontrose.

**Temperatura di servizio:** 16 - 18 °C

**Alcool:** 13,5 %