

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' scontrate.

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C

Alcool: 13,5 %