



GILLO DORFLES SAN SALVATORE

Questo vino proviene da una selezione clonale di Aglianico del Cilento, un clone disperso negli anni che noi abbiamo voluto recuperare e dotato di un grappolo piccolo, spargolo e dalla grande ricchezza fenolica delle bucce. Il vino, dopo un'attenta vinificazione di 30gg a temperatura controllata, viene travasato e messo in barriques nuove per la fermentazione malo-lattica.

Formati: 75 cl

Tipo di vino: rosso

Uve: aglianico

Zona di produzione: capaccio-paestum località cannito

Altitudine: 150-210 mt s.l.m.

Esposizione: sud-sud ovest

Tipo di terreno: argilloso-calcareo

Sistema di allevamento: spalliera con potatura guyot

Potatura e legatura: con salici

Defogliatura, diradamento e vendemmia: manuale

Età media delle piante: 12 anni

Resa uva e per ceppo: 600-700 gr

Vinificazione: fermentazione acciaio a temperatura controllata per 30 gg

Affinamento: 24 mesi barriques di rovere francese nuove, 1/3 allier, 1/3 nevers e 1/3 tronçais

Alcol: 14,5% vol.

Bottiglie prodotte: 6.600 bottiglie da 75 cl