



## **SPUMANTE GIOÌ ROSÈ BRUT SAN SALVATORE**

Dopo la fermentazione svolta in tini di acciaio a bassissima temperatura. Il vino in primavera viene stabilizzato e nuovamente imbottigliato per fare la presa di spuma. Permane 24 mesi sulle fecce fini, periodicamente rimescolato, al fine di agevolare la lisi dei lieviti.

Formati: 750 ml

Tipo di vino: rosato

Uve: aglianico 100%

Zona di produzione: capaccio-paestum, località cannito

Altitudine: 137 mt s.l.m.

Esposizione: sud-sud ovest

Tipo di terreno: colluvio argilloso, ricco di scheletro

Sistema di allevamento: spalliera con potatura guyot

Potatura e legatura: con salici

Defogliatura, diradamento e vendemmia: manuale

Età media delle piante: 13 anni

Resa uva e per ceppo: 1.200 gr

Vinificazione: pressatura soffice senza macerazione, fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata

Affinamento: per 24 mesi in bottiglia con lieviti e successivi 3 mesi dopo la sboccatura

Alcol: 12,5% vol

Bottiglie prodotte: 12.400 bottiglie da 75 ml - 200 bottiglie da 1,5 Lt