



JUNGANO AGLIANICO IGP SAN SALVATORE

Dopo la fermentazione svolta in tini di acciaio a temperatura controllata, si affina per un anno, all'interno delle nostre cantine. In botti da 30 hl. Dopo un anno di affinamento viene assemblato e poi riposa per ulteriori sei mesi in bottiglia.

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: 1.500 gr

Vinificazione: fermentazione in serbatoio di acciaio

Affinamento: 12 mesi, 40% barriques in rovere francese di 2° passaggio, 40% in botte da 25 hl e 20% serbatoi di acciaio

Alcol: 14,5% vol

Bottiglie prodotte: 60.000 bottiglie da 75 cl