

## VETERE ROSÈ SAN SALVATORE



Accuratamente selezionato a mano per vinificarlo al meglio. Macerazione a bassa temperatura per 6 ore, ne scaturisce un vino elegante, molto persistente grazie alla sua intensa mineralità.

Formati: 750 ml

Tipo di vino: rosato

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: 13 anni

Resa uva e per ceppo: 1.800 gr

Vinificazione: pressatura ultra soffice

Affinamento: serbatoi di acciaio per 6 mesi

Alcol: 12% vol.

Bottiglie prodotte: 80.000 bottiglie da 75 cl