

  
Ettore Sammarco  
RAVELLO  
ETICHETTA STORICA



# SELVA DELLE MONACHE ROSSO RAVELLO – COSTA D'AMALFI DOC

È un vino rosso di spiccata tipicità, ricco di struttura, aroma ed eleganza, dal colore rosso rubino e dal bouquet caratterizzato da sentori di frutta a bacca rossa con sfumature di spezie e di violetta.

La produzione è destinata alla buona ristorazione e alle enoteche.

Accompagna bene arrostiti, brasati, selvaggina e formaggi stagionati.

## ***SCHEDA TECNICA***

Tipologia vino: denominazione di origine controllata

Denominazione di Origine Controllata: Costa d'Amalfi

Sottozona: Ravello

Denominazione data dalla casa di produzione e marchio registrato: Selva delle Monache

Tipologia uve: 50%Piedirosso (localmente detto Per' e' Palummo) + 50%Aglianico

Tipologia del terreno: vulcanico, medio impasto, ben strutturato

Sistema di allevamento: spalliera e pergola amalfitana

Resa per ettaro: 80/90 quintali

Epoca di vendemmia: seconda/terza decade di ottobre

Vendemmia: manuale in cassette di 15 – 20 kg.

Vinificazione: 10 giorni di macerazione, fermentazione malolattica in acciaio

Maturazione: 10 mesi in botti di rovere francese (allier, troncais e nevier) +3 mesi in acciaio

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Particolarità: è un vino rosso di spiccata tipicità, ricco di struttura, aroma ed eleganza, dal colore rosso rubino e dal bouquet caratterizzato da sentori di frutta a bacca rossa con sfumature di spezie e di violetta.

Destinazione: la produzione è destinata alla buona ristorazione e alle enoteche.

Abbinamento: accompagna bene arrostiti, brasati, selvaggina e formaggi stagionati.