

Southern
Italian
Wine

SAULO

è ottenuto dalla lavorazione delle uve Aglianico provenienti da Cru Aziendali e vendemmiate a mano nella seconda decade di novembre. La scrupolosa lavorazione e la lunga permanenza in botte di rovere francese da 10 Hl contribuiscono al profilo di un vino dalla personalità unica ed in perfetta sintonia con la vocazione del territorio di origine. Saulo si presenta con un colore rosso rubino tendente al granato regalando al contempo intense sensazioni olfattive: si riconoscono fini note speziate in armonia con quelle di confettura di piccoli frutti rossi.

falerno del massico Riserva
Denominazione di Origine Protetta

Vino robusto, ben strutturato dalle equilibrate componenti morbide e tanniche, si caratterizza, inoltre, per l'intensità e ed elegante persistenza gustativa.

Falerno del Massico - Riserva

Denominazione di Origine Protetta

Vino Rosso
Mille880

LA VITICOLTURA

Vitigno: CV Aglianico con quota minima di CV Piediroso
Sito d'impianto: Collina San Paolo Casale di Carinola (CE)
Suolo: Vulcanico tufaceo di grana grossa
Altitudine: 300 mt slm
Esposizione : Nord-Sud
Forma di allevamento: Gouyot
Età media delle viti: 15 anni
Densità d'impianto (ceppi/Ha): 5500
Sesto d'impianto: 2,40 per 0,80 m
Produzione per ceppo (Kg/pianta): 0,80 Kg
Produzione per ettaro (q/Ha): 40/50q
Resa uva/vino (%): 70%
Pratiche agronomiche: inerbimento spontaneo e sovescio a filari alterni
selezione e diradamento delle uve all' invaiatura
Difesa fitosanitaria: secondo disciplinare biologico, uso esclusivo Zolfo-Rame
Epoca vendemmiale: prima decade novembre
Vendemmia: manuale con raccolta in cassette da 18 Kg
Certificazione: in conversione biologica (ente certificatore: ICEA)

L'ENOLOGIA

Modalità di pigiatura: diraspa-pigiatura
Macerazione fermentativa: rimontaggi e follature manuali alternati a delestage in vinificatori di acciaio inox con controllo della temperatura
Utilizzo di lieviti selezionati certificati biologici: si
Affinamento: in botti di rovere da 10 hl minimo 24 mesi
Imbottigliamento: a caduta
Affinamento in bottiglia: 12 mesi
Numero di bottiglie prodotte : 2500 da 0,75 L e 100 magnum da 1,5 L

PARAMETRI ANALITICI MEDI

Titolo alcolometrico: 14,5% vol
Acidità Totale: 5,80 g/L
pH: 3,50
Anidrite solforosa Totale: 65 mg/L

