



ROSSO DEL CIGLIO

2019 Paestum Aglianico Igp

VITIGNO	Aglianico 100%
VIGNA	Vigna del Ciglio, Comune di Rutino, foglio 12 particelle 20 e 21
ESPOSIZIONE	Sud sud ovest
TERRENO	Flisch cilentano argilloso calcareo di medio impasto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
RESA UVA PER ETTARO	35 quintali
SESTO E DENSITÀ DI IMPIANTO	220cm fra i filari 80/90 cm nella fila per 5050 piante/ettaro
ANNO D'IMPIANTO	2003, 2004, 2010
RACCOLTA	Manuale
EPOCA VENDEMMIA	Metà settembre
FERMENTAZIONE	Spontanea
MACERAZIONE	8 giorni in acciaio
LIEVITI	No
AFFINAMENTO	12 mesi in botti da 10hl e tonneaux da 550, 6 mesi in bottiglia
FILTRAZIONE	5 micron
SOLFITI	No
TAPPO	Sughero naturale
BOTTIGLIA	Borgognotta 750ml

VALORI ANALITICI

Alcol 14,5%

Zuccheri riduttori 8 g/l

Estratto secco totale 41,9 g/l

Ph 3,34

Acidità totale (acido tartarico) 7,31 g/l
solforosa totale 2,8 mg/l

Temperatura di servizio: 14°-16°

Ossigenazione: 10 minuti

Residui: si consiglia un colino per il fondo bottiglia

Decanter: non necessario

Bottiglie prodotte: circa 5000