

combination

2002

Colli di Salerno
Indicazione Geografica Tipica

Aglianico 75%
Merlot 25%

vendemmia:

Merlot 12 settembre 2002
Aglianico 29 ottobre 2002

fermentazione alcolica:

temperatura controllata 26/29°C

macerazione:

merlot 6 giorni
aglianico 8 giorni

fermentazione malolattica:

svolta in barriques

affinamento in barriques 12 mesi:

Merlot 50% rovere francese
50% rovere americano
Aglianico 100% rovere francese

cuvée:

21 ottobre 2003

imbottigliamento:

6 maggio 2004

affinamento in bottiglia:

8 mesi

pronto a bere:

fine dicembre 2004.