

combination

2004

Colli di Salerno
Indicazione Geografica Tipica

Aglianico 80%
Merlot 20%

vendemmia:

Merlot 14 settembre 2004
Aglianico 28 ottobre 2004

fermentazione alcolica:

temperatura controllata 26/28°C

macerazione:

merlot 8 giorni
aglianico 10 giorni

fermentazione malolattica:

svolta in barriques

affinamento in barriques 12 mesi:

Merlot 70% rovere francese
30% rovere americano
Aglianico 100% rovere francese

cuvée:

14 ottobre 2004

imbottigliamento:

settembre 2006

pronto a bere:

marzo 2007