

combination

2001

Colli di Salerno
Indicazione Geografica Tipica

Aglianico 80%
Merlot 20%

Vendemmia:

Merlot 16 settembre
Aglianico 23 ottobre

Fermentazione Alcoolica:

Temperatura controllata 25/28°

Macerazione:

Merlot 8 giorni
Aglianico 13 giorni

Fermentazione Malolattica:

Svolta in Barriques

Affinamento in Barriques

12 mesi:

Blending:

03 novembre 2002

Imbottigliamento:

07 marzo 2003

Affinamento in Bottiglia

8 mesi