

# combination

# 2003

Colli di Salerno  
Indicazione Geografica Tipica

Aglianico 85%  
Merlot 15%

**vendemmia:**

Merlot 10 settembre 2003  
Aglianico 22 ottobre 2003

**fermentazione alcolica:**

temperatura controllata 25/28°C

**macerazione:**

merlot 5 giorni  
aglianico 10 giorni

**fermentazione malolattica:**

svolta in barriques

**affinamento in barriques 12 mesi:**

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

**cuvée:**

18 ottobre 2004

**imbottigliamento:**

26 maggio 2005

**affinamento in bottiglia:**

8 mesi

**pronto a bere:**

gennaio 2006