



Auso

Tenute del Fasanella

Rosso IGP Paestum 2010

Vitigno: Aglianico 50%, Primitivo 50%

Vigneto: esposto a sud-ovest con orientamento dei filari nord-sud, suolo profondo su alternanze marnoso-arenacee, a tessitura media in superficie, fine o moderatamente fine in profondità, potatura a cordone speronato, 5680 piante/ha a 500 metri s.l.m.

Produzione: 96 ql/ha

Bottiglie prodotte: 13.790

Vinificazione: in totale assenza di solforosa.

Raccolta manuale in ceste da 15 kg il 19 settembre per il Primitivo, il 10 e 23 ottobre per l'Aglianico; diraspatura; macerazione prefermentativa a freddo, macerazione alcolica in acciaio a temperatura controllata per 11 giorni, pressatura soffice, proseguo fermentazione altri 40 giorni per Aglianico; fermentazione malolattica. Maturazione in acciaio su fecce fini sino al taglio Aglianico-Primitivo del 19 maggio 2011

Valori analitici:

Alcol: 14,61% v/v

Anidride solforosa totale: 2 mg/l

Anidride solforosa libera: 0 mg/l

Ph: 3,38

Acidità totale: 7,65 g/l (espressa in acido tartarico)

Acidità volatile: n.d.

Orac: 1067 µmoli TE

Tipo di chiusura: sughero

Prodotto disponibile da: luglio 2011

Sito web: www.tenutedelfasanella.it

Vino aderente al protocollo Freewine
Per ulteriori informazioni www.freewine.eu

