

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