

# 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