

Austerum GALLUCCIO ROSSO DOP

TIPO DI VINO:	ROSSO
COMUNE DI PRODUZIONE:	GALLUCCIO
ANNO D'IMPIANTO:	2004
POSIZIONE TERRENO:	300MT S.L.M.
UVE:	AGLIANICO IN PUREZZA
PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:	2007
TIPOLOGIA DI TERRENO:	VULCANICO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	CONTROSPALLIERA
DENSITÀ D'IMPIANTO:	N. 5000 PIANTE/HA
TIPO DI VENDEMMIA:	MANUALE
EPOCA DI VENDEMMIA:	PRIMA SETTIMANA DI OTTOBRE
ENOLOGIA:	VINIFICAZIONE IN ROSSO. LE UVE VENGONO DIRASPATE, PIGIATE DELICATAMENTE E POSTE A MACERARE IN SERBATOI DI ACCIAIO INOX DI LARGO DIAMETRO A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 22-26°C CON RIMONTAGGI OGNI 4 ORE E 2-3 DELESTAGES.
INVECCHIAMENTO:	24 MESI IN ACCIAIO, 6 MESI IN LEGNO E 6 MESI IN BOTTIGLIA.
MATERIALI DEI FERMANTATORI:	ACCIAIO INOX
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:	20-22°C
DURATA DELLA MACERAZIONE:	10-12 GG
EPOCA D'IMBOTTIGLIAMENTO:	APRILE
CARATTERISTICHE:	DAL COLORE ROSSO RUBINO INTENSO CON RIFLESSI GRANATO, È UN VINO RICCO DI SENTORI SPEZIATI DI PEPE NERO, CUIOIO E TABACCO, BEN INFUSI CON GLI AROMI DEL LEGNO
ABBINAMENTO:	CARNI ROSSE, CACCIAGIONE, FORMAGGI STAGIONATI E PICCANTI.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	19-20°C
BICCHIERE:	GRAN BALLON
GRADAZIONE ALCOLICA:	14°C
CONTENUTO BOTTIGLIA:	CL 75
CONFEZIONE IN SCATOLA:	DA 3 A 6 BOTTIGLIE



SAN TERENCEIO

