

# Austerum GALLUCCIO ROSSO DOP

TIPO DI VINO:	<b>Rosso</b>
COMUNE DI PRODUZIONE:	<b>GALLUCCIO</b>
ANNO D'IMPIANTO:	<b>2004</b>
POSIZIONE TERRENO:	<b>300MT S.L.M.</b>
UVE:	<b>AGLIANICO IN PUREZZA</b>
PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:	<b>2007</b>
TIPOLOGIA DI TERRENO:	<b>VULCANICO</b>
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	<b>CONTROSPALLIERA</b>
DENSITÀ D'IMPIANTO:	<b>N. 5000 PIANTE/HA</b>
TIPO DI VENDEMMIA:	<b>MANUALE</b>
EPOCA DI VENDEMMIA:	<b>PRIMA SETTIMANA DI OTTOBRE</b>
ENOLOGIA:	<b>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.</b>
INVECCHIAMENTO:	<b>24 MESI IN ACCIAIO, 6 MESI IN LEGNO E 6 MESI IN BOTTIGLIA.</b>
MATERIALI DEI FERMANTATORI:	<b>ACCIAIO INOX</b>
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:	<b>20-22°C</b>
DURATA DELLA MACERAZIONE:	<b>10-12 GG</b>
EPOCA D'IMBOTTIGLIAMENTO:	<b>APRILE</b>
CARATTERISTICHE:	<b>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</b>
ABBINAMENTO:	<b>CARNI ROSSE, CACCIAGIONE, FORMAGGI STAGIONATI E PICCANTI.</b>
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	<b>19-20°C</b>
BICCHIERE:	<b>GRAN BALLON</b>
GRADAZIONE ALCOLICA:	<b>14°C</b>
CONTENUTO BOTTIGLIA:	<b>CL 75</b>
CONFEZIONE IN SCATOLA:	<b>DA 3 A 6 BOTTIGLIE</b>



SAN TERENCEIO

