

Paestum | Rosso

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Zona di produzione: Trentinara, loc.tà Padule. **Terreno:** argilloso-calcareo, ricco di scheletro. **Età media delle piante:** 5 anni. **Sistema di allevamento:** spalliera con potatura a cordone speronato, vendemmia manuale. **Densità di impianto:** 6000 ceppi per ettaro. **Resa uva per ettaro:** 60 quintali. **Vendemmia:** prima decade di ottobre. **Vinificazione e affinamento:** pigiadiraspatura dei grappoli selezionati in vigna a piena maturazione. Macerazione e fermentazione alcolica a temperatura controllata per circa tre settimane in tini di acciaio inox, fermentazione malolattica e lungo affinamento in barrique di rovere.



Cabernet Sauvignon 90%
Aglanico 10%



13.5%



18°C



450m



S-O

Il colore è rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso presenta sentori di frutti rossi, visciola e prugna matura, spezie dolci come pepe bianco e striature di cannella accompagnate da note balsamiche. Di ottimo corpo con tannini rotondi e setosi, lascia intendere un'ottima prospettiva di invecchiamento dagli 8 ai 10 anni.