



# MORTELLITO

## Paestum Rosso

VITIGNI	100 % Aglianico.
ANNATA	2014-2015
ZONA DI PRODUZIONE	vigneti nel Comune di Bellosguardo (Salerno, Italia).
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA	terreni collinari a mt. 559 s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	argilloso-calcareo di origine vulcanica.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	cordone speronato.
VINIFICAZIONE	uve selezionate e raccolte in cassetta a completa maturazione nella prima decade di ottobre e immediatamente diraspapigiate; fermentazione di 7 giorni con macerazione a temperatura controllata per l'estrazione ottimale dei polifenoli; maturazione con fermentazione malolattica in acciaio per 6 mesi.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	di colore rosso rubino; sentori di frutti di bosco, ciliegia, amarena, con notevole <i>bouquet</i> floreale; sapore morbido, sapido, fresco, di vino leggero, vivo, ma fortemente aromatico.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	primi piatti di pasta, arrostiti di agnello e carni bianche. Da servire fresco, a temperatura di 12-14°.
CONTENUTO ALCOOLICO	12 % vol.
ACIDITÀ TOTALE	7 gr. / lt.
ZUCCHERI RESIDUI	0,6 gr. / lt.
SO <sub>2</sub> :	25 mg. / lt.