



VITICOLTORI LENZA **DONNA PALMINA** 2017

IGP COLLI DI SALERNO
AGLIANICO ROSATO
SENZA SOLFITI AGGIUNTI

Produttore: Viticoltori Lenza

Nome vino: DONNA PALMINA

Annata: 2017

Denominazione: IGT COLLI DI SALERNO AGLIANICO ROSATO

Varietà: Aglianico 100%

Località: Macchia di Montecorvino Rovella (SA)

Estensione vigneto: 5,49 ettari

Altitudine: 133 metri s.l.m.

Disposizione vigneto: falso piano con orientamento dei filari NE-SO

Suolo: limoso fine, debolmente alcalino, calcio-magnesiaco, ferritico, manganitico.

Caratteristiche geomorfologiche e pedologiche del territorio dei Picentini:

Nell'area confinante con la provincia di Avellino, in prosecuzione del gruppo del Terminio, spiccano i Monti Picentini, la cui influenza raggiunge l'alta valle del Sele. Ad un complesso scistoso-calcareo-dolomitico, che costituisce la parte più antica nella costituzione di tale area, segue una formazione dolomitica-calcareo.



Densità d'impianto: 3333 piante/ettaro

Potatura: guyot

Produzione: 70 Ql/Ha

Tipo ed epoca di vendemmia: manuale, 18 e 19 settembre

Vinificazione in totale assenza di solforosa: diraspapigiatura, separazione del mosto fiore con leggerissima pressione, stabulazione a freddo del mosto per 7 giorni e poi fermentazione a temperatura controllata per 33 giorni.

Filtrazione: 5,00 µm

Imbottigliamento: 28 aprile 2018

Resa uva/vino: 50%

Bottiglie prodotte: 3.911

DATI ANALITICI

Alcol svolto: 13,96% vol

Estratto secco netto: 21,3 g/l

PH: 3,04

Acidità totale: 6,9 g/l

Acido malico: 0,8 g/l

Anidride solforosa totale: <10 mg/l

limite legale per cui si è obbligati a riportare in etichetta "contiene solfiti":
10 mg/l

limite legale per il vino rosso secco: 200 mg/l

L'eventuale presenza di precipitati è garanzia di genuinità del prodotto e non ne influenzano le caratteristiche organolettiche.

NOTE DEGUSTATIVE

Donna Palmina è un vino rosato prodotto dalla vinificazione in bianco di uve Aglianico. Dal vivace colore rosa chiaro, al naso regala sentori di frutta rossa, dalla fragola al lampone, *valorizzati dalla vinificazione in assenza di solforosa*. Al palato è elegante ed equilibrato con un buon corpo e una eccellente acidità che ne bilancia la significativa componente alcolica. Le sue caratteristiche organolettiche lo rendono un vino da tutto pasto di grande versatilità, da portare in abbinamento ad antipasti e piatti a base di salumi, primi piatti di mare e di terra di media e grande struttura, piatti a base di pesce.
