



VITICOLTORI LENZA **MASSARO** 2015

LINEA *VOLTA DELLE VIGNE*
IGP COLLI DI SALERNO
AGLIANICO ROSSO

Produttore: Viticoltori Lenza

Nome vino: MASSARO

Annata: 2015

Denominazione: IGT COLLI DI SALERNO AGLIANICO ROSSO

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, 15 - 20 ottobre

Vinificazione in rosso: diraspatura e pigiatura soffice; macerazione del mosto con le bucce per 7 giorni e successiva svinatura; periodo di maturazione di **dodici mesi** in grandi botti di acciaio prima del passaggio in bottiglia.

Affinamento: 12 mesi in bottiglia

Resa uva/vino: 65%

Bottiglie prodotte: 10.000

Alcol svolto: 14,00% vol

NOTE DEGUSTATIVE

Massaro è un vino rosso prodotto dalla vinificazione in purezza di uve di Aglianico. Dal colore rubino intenso, al naso presenta piacevoli sentori di frutta rossa (ciliegia; violetta) accompagnati da note balsamiche e speziate. Al palato presenta un giusto equilibrio tra morbidezza e sentori tannici propri dell'Aglianico. È un vino di corpo che si abbina agevolmente a primi piatti e carni ben condite; legumi; salumi; formaggi di media e grande struttura.

LENZA
viticoltori