



VITICOLTORI LENZA VALE 2018

IGP COLLI DI SALERNO
AGLIANICO ROSATO

Produttore: Viticoltori Lenza

Nome vino: VALE

Annata: 2018

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.



BIBENDA



Bibenda 2020 - Tre Grappoli

IVINI DI
VERONELLI
2020

Veronelli 2020 - 86 Punti

Densità d'impianto: 3333 piante/ettaro

Potatura: guyot

Produzione: 70 Ql/Ha

Tipo ed epoca di vendemmia: manuale 1 settembre

Vinificazione: diraspapigiatura, separazione del mosto fiore con leggerissima pressione, stabulazione a freddo del mosto per 7 giorni, fermentazione a temperatura controllata per 33 giorni.

Filtrazione: 5,00 µm

Imbottigliamento: 14 febbraio 2018

Resa uva/vino: 50%

Bottiglie prodotte: 3.000

DATI ANALITICI

Alcol svolto: 12,23% vol

Zuccheri residui: 1 g/l

Pressione: 1,0 bar a 20°C

Acidità totale: 7,89 g/l

Acidità volatile: 0,26 g/l

Acido malico: 1,92 g/l

Acido lattico: 0,14 g/l

Anidride solforosa totale: 90 mg/l

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

NOTE DEGUSTATIVE

Vale è un vino rosato prodotto dalla vinificazione in bianco di uve Aglianico. Dal vivace colore a buccia di cipolla al naso regala sentori di fiori freschi e piccoli frutti rossi. Al palato è elegante ed equilibrato grazie alla significativa acidità, tipica dell'uva di provenienza. Le sue caratteristiche organolettiche lo rendono un ottimo vino da aperitivo oltre che da abbinamento a primi e secondi di mare di media e grande struttura. Perfetto l'abbinamento anche con pesce e carni bianche alla brace.
