



## VITICOLTORI LENZA **MASSARO** 2018

IGP COLLI DI SALERNO - ROSSO AGLIANICO  
SENZA SOLFITI AGGIUNTI

---

Aziende Agricole Dott. Valentino Lenza - Viticoltori Lenza  
Via Lago di Carezza - Pontecagnano Faiano - Salerno - Campania - Italy

**Nome del vino:** MASSARO

**Annata:** 2018

**Denominazione:** IGP COLLI DI SALERNO ROSSO AGLIANICO

---

**Vitigno:** Aglianico 100%

**Posizione del vigneto e geolocalizzazione :** Montecorvino Rovella (Salerno - Campania - Italia) - 40.65453 - 14.97704

**Estensione della vigna:** 5,49 ettari

**Altitudine:** 133 metri sul mare

**Disposizione del vigneto:** falsopiano con orientamento dei Nord-Est Sud-Ovest

**Suolo:** limoso fine, debolmente alcalino, calcio-magnesio, 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 la pianura di Paestum. Ad un complesso scistoso-calcareo-dolomitico, che costituisce la parte più antica nella costituzione di tale area, segue una formazione dolomitica-calcareo.



---

**Densità di impianto:** 3333 piante per ettaro  
**Sistema di allevamento:** cordone speronato  
**Produzione per ettaro:** 70 Ql/Ha  
**Tipo e periodo di vendemmia :** manuale; 15/20 Settembre 2018  
**Vinificazione:** diraspatura e pressatura soffice; macerazione del mosto con le bucce con periodici delestage per 15 giorni e successiva svinatura  
**Affinamento:** 24 mesi in acciaio/6 mesi in bottiglia  
**Imbottigliamento:** 20 Settembre 2020  
**Resa uva/vino:** 65%  
**Bottiglie prodotte:** 3.333

---

## DATI ANALITICI

---

**Gradazione Alcolica:** 14,63% vol  
**Residuo zuccherino:** 0 g/l  
**Acidità Totale:** 6,78 g/l  
**Acidità Volatile:** 0,74 g/l  
**pH:** 3.34  
**Anidride solforosa:** minore di 10 mg/L

**Vino non filtrato.** La presenza di precipitati sul fondo è indice di qualità e non influenza le caratteristiche organolettiche

---

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

---

**Massaro** è in vino rosso prodotto dalla vinificazione in purezza di uve Aglianico provenienti dai vigneti di proprietà in località *Macchia* di Montecorvino Rovella. Dal colore rubino intenso, al naso presenta piacevoli sentori di frutti a bacca rossa quali mirtillo e ciliegia, accompagnate da note balsamiche e speziate. Al palato è caldo e persistente, con un piacevole fruttato che accompagna sensazioni gliceriche che bilanciano l'importante tannino, proprio del vitigno Aglianico. E' un vino di gran corpo che ben si abbina con primi piatti strutturati; carni alla brace e cacciagione; formaggi invecchiati e salumi.

**Temperatura di servizio 16-18 gradi**

---