



SCHEDA TECNICA E ORGANOLETTICA

UVA	Montepulciano
ZONA DI PRODUZIONE	San Martino in Pensilis
ALTITUDINE DEI VIGNETI	300 metri s.l.m.
TIPOLOGIA TERRENI	ben strutturati e ricchi di scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	spalliera, guyot
DENSITÀ DEI CEPPI	4.000 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER CEPPO	2,5 kg
RESA DI UVA IN VINO	60%
EPOCA DI VENDEMMIA	prima metà di Ottobre
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	25 °C
SISTEMA DI VINIFICAZIONE	macerazione di minimo 10 giorni sulle bucce in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata con frequenti rimontaggi. Pressatura soffice
PERIODO DI MATURAZIONE E AFFINAMENTO	minimo 8 mesi in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata
GRADAZIONE ALCOLICA	13% Vol.

L'Indolino rosso si presenta di colore rosso profondo con intensi sentori di frutti rossi. In bocca è pieno, con buon tannino ma rotondo nel finale.

TIPO DI BICCHIERE CONSIGLIATO	bicchiere di cristallo molto ampio	
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18 - 20 °C	
ABBINAMENTO	si esprime al meglio con salumi e formaggi stagionati, carni rosse, cacciagione e primi piatti importanti	
CONFEZIONE	bottiglia bordolese in scatole di cartone da 6 bottiglie	

CANTINE SALVATORE

Azienda Agricola Salvatore Pasquale
 Contrada Vigne snc - 86049 Ururi (CB) - Italia - tel/fax + 39 0874 830656
www.cantinesalvatore.it - info@cantinesalvatore.it