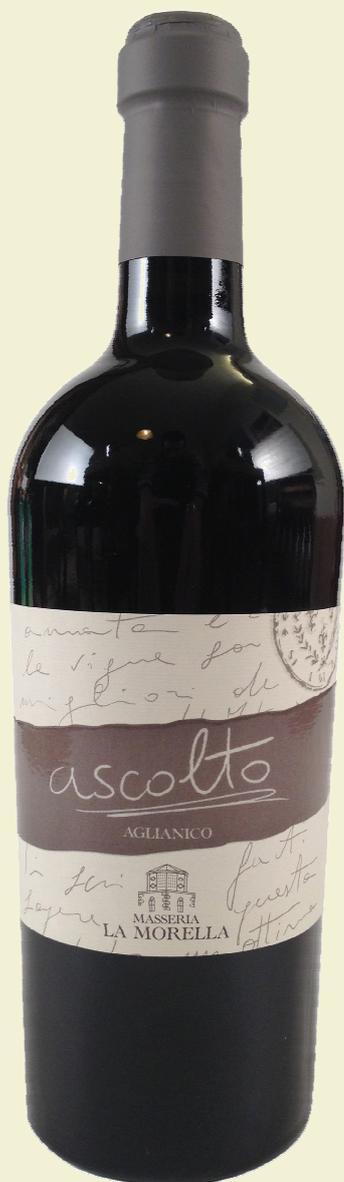


# ascolto

annata 2022 – scheda tecnica



<b>Produttore:</b>	Masseria La Morella SAS di Brunger Annette e C. Società Agricola
<b>Tel:</b>	+39 082851008
<b>e-mail</b>	info@la-morella.it
<b>web:</b>	www.la-morella.it
<b>Zona di produzione:</b>	Battipaglia (SA), Piana del Sele
<b>Tipologia:</b>	Rosso – I.G.P. Colli di Salerno
<b>Gradazione alcolica:</b>	13% vol.
<b>Vitigno:</b>	Aglianico 100%
<b>N. bottiglie prodotte:</b>	4.000
<b>Tipo di terreno:</b>	moderatamente argilloso, molto ricco di scheletro
<b>Altitudine:</b>	a livello del mare
<b>Anno di impianto:</b>	2007 e 2009
<b>Sistema di allevamento:</b>	Guyot monolaterale
<b>Piante per ettaro:</b>	5.000
<b>Resa per ettaro:</b>	60 quintali
<b>Vendemmia:</b>	10 ottobre - manuale
<b>Fermentazione:</b>	in acciaio, per 16 giorni a temperatura controllata
<b>Macerazione:</b>	12 giorni, a temperatura controllata
<b>Fermentazione malolattica:</b>	svolta interamente in barriques
<b>Affinamento:</b>	12 mesi in barriques di secondo passaggio
<b>Affinamento in bottiglia:</b>	15 mesi

