



### SCHEDA TECNICA E ORGANOLETTICA

<b>UVA</b>	Tintilia 30% - Aglianico 30%, Montepulciano 40%
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	San Martino in Pensilis
<b>ALTITUDINE DEI VIGNETI</b>	300 metri s.l.m.
<b>TIPOLOGIA TERRENI</b>	ben strutturati e ricchi di scheletro
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	cordone speronato e guyot
<b>DENSITÀ DEI CEPPI</b>	4.000 ceppi per ettaro
<b>PRODUZIONE PER CEPPO</b>	2 kg
<b>RESA DI UVA IN VINO</b>	60%
<b>EPOCA DI VENDEMMIA</b>	metà di Ottobre
<b>TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE</b>	25 °C
<b>SISTEMA DI VINIFICAZIONE</b>	macerazione di minimo 15 giorni sulle bucce in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata con frequenti rimontaggi e délestages. Pressatura soffice.
<b>FERMENTAZIONE MALOLATTICA</b>	interamente svolta
<b>PERIODO DI MATURAZIONE E AFFINAMENTO</b>	18 mesi in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata; in parte il Montepulciano affina per alcuni mesi in barriques; seguono alcuni mesi di affinamento in bottiglia.
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	14% Vol.

**Ti.A.Mo.** si presenta di colore rosso profondo con riflessi violacei. Al naso rivela un bouquet intenso di piccoli frutti rossi con delicate note speziate. In bocca mostra un corpo pieno e persistente, integrato da una sensazione tannica equilibrata e da un gradevole ed elegante retrogusto speziato.

<b>TIPO DI BICCHIERE CONSIGLIATO</b>	bicchiere di cristallo molto ampio	
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	18 - 20 °C	
<b>ABBINAMENTO</b>	primi piatti importanti, salumi e formaggi stagionati, arrostiti e brasati di carni rosse	
<b>CONFEZIONE</b>	bottiglia bordolese tipo storica extra 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](http://www.cantinesalvatore.it) - [info@cantinesalvatore.it](mailto:info@cantinesalvatore.it)