



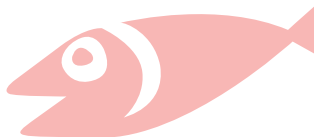
**LE  
VIGNE  
DIRAITO**



ilovegreen.it

[www.levignediraito.com](http://www.levignediraito.com)

via San Vito, 9 - 84019 Raito  
Vietri Sul Mare (SA)



**Zona di produzione:** Raito di Vietri sul Mare - Salerno.

**Uve:** Piediroso 80% e Aglianico 20%.

**Esposizione:** sud, sud-est.

**Altitudine:** 150/ 220 m slm.

**Tipo di suolo:** sabbioso su strati di roccia calcarea e grande presenza di sostanza organica.

**Sistema di allevamento:** pergola per il Piediroso, guyot semplice e bilaterale per l'Aglianico.

**Densità di impianto:** 3000 piante/ha.

**Data impianto del vigneto:** 2003.

**Resa media per ettaro:** 60 q.li.

**Epoca di raccolta:** terza decade di settembre.

**Vasche di fermentazione:** acciaio inox.

**Vinificazione:** le uve perfettamente integre vengono caricate direttamente in pressa, subiscono una pressatura soffice ed il mosto così ottenuto viene decantato a freddo e successivamente fatto fermentare ad una temperatura di circa 18 °C.

**Fermentazione malolattica:** non svolta.

**Affinamento:** 6 mesi in tonneaux di rovere francese da 500 L.

**Affinamento in bottiglia:** 2 mesi circa.

**Alcol:** 12% Vol.

**Zuccheri residui:** 1,2 g/l.

**Acidità totale:** 6,5 g/l.

**pH:** 3,25.

**Anidride solforosa libera:** 26 mg/l.

**Anidride solforosa totale:** 68 mg/l.