



#### Uve

Aglianico e Piediroso

#### Denominazione

RAGIS Rosso IGT Colli di Salerno

#### Zona di produzione

Raito di Vietri sul Mare

#### Altitudine

Da 150 a 220 metri s.l.m.

#### Esposizione

Sud, Sud-Est

#### Tipologia del terreno

Poco profondo, prevalentemente sabbioso su strati di roccia calcarea.

#### Condizione agricola

In conversione biologica

#### Lavorazione del terreno

manuale

#### Anno d'impianto dei vigneti

2003

#### Sistema d'allevamento

Spalliera con potatura a guyot per l'Aglianico.

Pergola, tipica della costiera, per il Piediroso.

#### Densità d'impianto

c.a. 3500 viti per ettaro

#### Resa per ettaro

c.a. 70 q.

#### Vendemmia

Periodo: prima decade di ottobre.

Raccolta: manuale in cassette.

#### Vinificazione

L'Aglianico ed il Piediroso vengono vinificate separatamente in vasche di acciaio termo-condizionate e macerate per oltre 15 giorni; i vini vengono poi assemblati e trasferiti in botti di rovere da 500 litri (tonneaux) dove avviene la fermentazione malolattica. Dopo circa 12 mesi ed alcuni travasi il vino viene messo in bottiglia senza ulteriori interventi (chiarifiche e filtrazioni), per proseguire l'affinamento.

#### Gradazione alcolica

13,5% vol.

#### Esame organolettico

Di colore rosso rubino intenso, vivace. Il Ragis ha sentori preponderanti di mirto, macchia mediterranea, marasca, liquirizia e cacao. È vino di carattere ma equilibrato al palato, dove domina la grande struttura dell'Aglianico, che gli conferisce beva, buona capacità d'invecchiamento ed evoluzione aromatica.

#### Abbinamenti

Può essere abbinato con successo ai primi piatti saporiti ed alle carni della tradizione campana, ai salumi, ai formaggi semi-stagionati ed anche alle zuppe di stagione.

#### Temperatura di servizio

16-18 °C