



AZIENDA AGRICOLA  
**SAN SALVATORE**  
1988



2016 92 punti  
2018 93 punti



2019 93 punti  
2018 93 punti

## ELEA

IGP PAESTUM GRECO 2018

Elea è una dedica, un omaggio al Cilento ed alla sua storia millenaria. Hyele, culla della scuola eleatica di Parmenide prima e Zenone poi. Un bianco elegante, strutturato, intenso e meditativo, come il terroir che lo ha generato. Fermentazione al 90% in acciaio ed il restante 10% in barriques di rovere francese di primo passaggio. Affinamento in acciaio per quattordici mesi a bassissima temperatura. Elevazione in vetro per sei mesi. 100% Greco. E non poteva essere altro.

**TIPO DI VINO** bianco

**UVE** uve greco 100% selezionate

**ZONA DI PRODUZIONE** capaccio-paestum località cannito

**ALTITUDINE** 150-210 mt s.l.m.

**ESPOSIZIONE** sud-sud ovest

**TIPO DI TERRENO** colluvio argilloso, ricco di scheletro

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** spalliera con potatura guyot

**POTATURA-LEGATURA** con salici

**DEFOGLIATURA-DIRADAMENTO-VENDEMMIA** manuale

**ETÀ MEDIA DELLE PIANTE** 15 anni

**RESA UVA E PER CEPPA** 1.200-1.500 g

**VINIFICAZIONE** fermentazione 90% in serbatoio di acciaio e 10% in barrique di rovere francese di 1° passaggio

**AFFINAMENTO** serbatoi di acciaio per circa 14 mesi a bassissima temperatura sulle proprie fecce, con periodici battonage. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia di 6 mesi

**ALCOL** 13% vol

**BOTTIGLIE PRODOTTE** 6.000 bottiglie

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Complesso, raffinato e strutturato. Nel bicchiere risalta un colore giallo dorato sfavillante. Il ricco ed intenso bouquet sprigiona generosi profumi di agrumi, mela, pera, magnolia, ginestra, zenzero, curry, zafferano, dragoncello e maggiorana. Sorso subito elegante e perforante, che invade la bocca con una precisa capacità espressiva. Beva sontuosa, freschissima, balsamica, dinamica e persistente. Retroaroma emozionante e pervicace. Finale estremamente piacevole, vitale e persistente: dalla struttura importante, quasi quanto un vino rosso.

### ABBINAMENTI

Da provare su una mozzarella di bufala pestana, su una grigliata di pesce. Si sposa bene con i risotti a base di verdure, su carne bianca, formaggi freschi.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 8/10 °C

**FORMATI** 750 ml



azienda agricola san salvatore 1988  
di giuseppe pagano contrada zerilli 84075 stio (sa)  
sede cantina via dioniso snc 84050 giungano (sa)  
p.iva 04111650653 / c.f. pgnpp55s27b076w

tel +39 0828 1990900  
fax+39 0828 1990901  
info@sansalvatore1988.it  
www.sansalvatore1988.it

