



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 suntuosa, 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

