

SKYPHOS

Merlot
Beneventano.

Un cru prodotto solo nelle annate che meritano, da una vigna a 700 metri di altezza, su un terreno con plurime stratificazioni: prima depositi piroclastici e quindi eruzioni vulcaniche; poi argille azzurre; e il fondo base, più spesso, calcare dolomitico. Lo Skyphos (pron. scifo) si chiama così in onore del simposio. Era una coppa tipica utilizzata nelle cerimonie dionisiache nelle città greche di Neapolis, Kyme e Posidonia.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione:

Montesarchio, vigna masseria Malfi

Terreno: Argilla e arenaria

Vitigno: 100% merlot

Altitudine delle vigne: 700 metri slm

Sistema di allevamento:

Impianto a filari, cordone speronato

Vendemmia:

Manuale.
Seconda decade di settembre



15% VOL

A cru produced only in the vintages that merit it, from a vineyard 700 meters above sea level, on soil with multiple stratifications: first pyroclastic deposits and then volcanic eruptions; then blue clays; and the base, thicker, dolomitic limestone. Skyphos (pron. scypho) is named in honor of the symposium. It was a typical cup used in Dionysian ceremonies in the Greek cities of Neapolis, Kyme, and Posidonia.

DATA SHEET:

Production area: Montesarchio, vigna masseria Malfi

Ground type: Clay and sandstone

Wineyard: 100% merlot

Altimetry: 700 meters asl

Cultivation Method: Row planting, spurred cordon

Harvest: Manual. Second decade of September