

# calpazio igp paestum greco

Colore attraversato da un cromatismo giallo paglierino luminoso. Profilo aromatico connotato da percezioni odorose fruttate di pesca gialla e di mandarino e seguite poi da un coté floreale di ginestra. In bocca entra un sorso fresco, sapido, minerale, morbido, affusolato ed equilibrato. Retrogusto persistente.

**tipo di vino** bianco

**uve** greco 100%

**zona di produzione** capaccio-paestum località cannito

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

**esposizione** sud-sud ovest

**tipo di terreno** argilloso-calcareo

**sistema di allevamento** spalliera con potatura guyot

**potatura-legatura** con salici

**defogliatura-diradamento-vendemmia** manuale

**resa uva e per ceppo** 800-900 gr

**vinificazione** pressatura soffice, fermentazione in serbatoi di acciaio

**affinamento** serbatoi di acciaio per circa 8 mesi

**al calice**

3,50 €

**servito**

750 ml 14,00 €

**portato a casa**

750 ml 12,50 €



# elea

## igp paestum bianco

(greco)

Colore giallo aureo. Al naso si affolla un pullulare di piacevoli e profumate sensazioni tout-court, che rimembrano soprattutto la mela, la pera, il gelsomino e la macchia mediterranea. Bocca ampia e voluminosa, in cui s'insinuano proposizioni fresche, morbide ed equilibrate. Allungo finale dinamico e godibile.

**tipo di vino** bianco

**uve** greco 100%

**zona di produzione** capaccio-paestum località cannito

**altitudine** 137 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

**resa uva e per ceppo** 800 gr

**vinificazione** criomacerazione per lungo tempo, pressatura soffice, fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata

**affinamento** serbatoi di acciaio per circa 14 mesi a bassissima temperatura sulle proprie fecce, con periodici battonage. un 10% affinato in barrique di rovere francese. segue un ulteriore affinamento in bottiglia di 6 mesi

**al calice**

4,00 €

**servito**

750 ml 18,00 €

1500 ml 40,00 €

**portato a casa**

750 ml 18,00 €

1500 ml 40,00 €



# falanghina igp campania bianco

Cromatismo segnato da un colore giallo paglierino carico. Estasiato bouquet, che regala doviziosi profumi fruttati di albicocca, mela, pera ed agrumi, che s'intrecciano poi a sospiri floreali e vegetali. Entrata del sorso in bocca fresca, languida, elegante e dinamica. Slancio gustativo permeante ed aggraziato che sfocia in un finale appagante.

**tipo di vino** bianco

**uve** falanghina

**zona di produzione** campania

**altitudine** 137 mt s.l.m.

**esposizione** sud-sud ovest

**tipo di terreno** medio impasto e profondo

**sistema di allevamento** spalliera con potatura guyot

**potatura-legatura** con salici

**defogliatura-diradamento-vendemmia** manuale

**resa uva e per ceppo** 1.200-1.400 gr

**vinificazione** pressatura soffice, fermentazione in serbatoi di acciaio

**affinamento** serbatoi di acciaio per circa 8 mesi

**al calice**

2,40 €

**servito**

750 ml 12,00 €

**portato a casa**

750 ml 9,50 €



# pian di stio igp paestum fiano

Bel colore giallo lucente. Echi profumati di frutta bianca, di biancospino e di ginestra, che si uniscono ad aliti sapidi e mineralizzanti e a un piglio erbaceo. Impatto del sorso sulla lingua fresco, morbido e seducente. Cifra stilistica esaltante per tonicità, struttura e complessità. Edonistico il finale che fa da prodromo ad una lunga serbevolezza.

**tipo di vino** bianco

**uve** fiano 100%

**zona di produzione** stio-cilento (parco nazionale del cilento)

**altitudine** 450-550 mt s.l.m.

**esposizione** sud

**tipo di terreno** argilloso-calcareo

**sistema di allevamento** spalliera con potatura guyot

**potatura-legatura** con salici

**defogliatura-diradamento-vendemmia** manuale

**resa uva e per ceppo** 900 gr

**vinificazione** pressatura soffice, fermentazione in serbatoi di acciaio

**affinamento** 10 mesi

**al calice**

4,30 €

**servito**

500 ml 16,00 €

750 ml 23,00 €

1500 ml 45,00 €

**portato a casa**

500 ml 15,00 €

750 ml 21,00 €

1500 ml 45,00 €



# cecerale igp paestum fiano

(senza solfiti aggiunti)

Veste cromatica giallo paglierino. Al naso intensi e variegati profumi nostrani: agrumi, pesca, fiori bianchi e collusive tracce salmastre ed iodate. Palato ampio e teso che tasta un armonico sviluppo fresco, succoso e reattivo. Trama fibrosa e densa. Elegante e seducente il progressivo fraseggio finale.

**tipo di vino** bianco

**uve** fiano 100%

**zona di produzione** capaccio-paestum località cannito

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

**esposizione** sud-sud ovest

**tipo di terreno** argilloso-calcareo

**sistema di allevamento** spalliera con potatura guyot

**potatura-legatura** con salici

**defogliatura-diradamento-vendemmia** manuale

**resa uva e per ceppo** 1.200 gr

**vinificazione** pressatura soffice, fermentazione in serbatoi di acciaio

**affinamento** serbatoi di acciaio per circa 8 mesi

**al calice**

3,10 €

**servito**

750 ml 15,00 €

**portato a casa**

750 ml 13,50 €



# palinuro igp paestum bianco

(fiano, greco e falanghina)

Giallo paglierino vivido. Al naso frutta a go-go che rimembra la mela, la pera, la susina ed il fico, insieme a calibrati vezzi floreali e vegetali. Sorso ampio e voluminoso per freschezza, morbidezza e succosità. Profondità gustativa e fragranza cristallina armonica e persistente che sfocia in un piacevole finale.

**tipo di vino** bianco

**uve** fiano-greco falanghina

**zona di produzione** campania

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

**esposizione** sud-sud ovest

**tipo di terreno** argilloso-calcareo

**sistema di allevamento** spalliera con potatura guyot

**potatura-legatura** con salici

**defogliatura-diradamento-vendemmia** manuale

**resa uva e per ceppo** 1.500-1.800 gr

**vinificazione** pressatura soffice, fermentazione in serbatoi di acciaio

**affinamento** serbatoi di acciaio per circa 8 mesi

**al calice**

2,40 €

**servito**

750 ml 12,00 €

**portato a casa**

750 ml 9,50 €



# jungano igp paestum aglianico

Colore rosso rubino con riflessi purpurei. Timbro olfattivo segnato da essenze profumate fruttate, floreali, vegetali e speziate di buona stoffa. In bocca entra un sorso caldo, alcolico e tannico, ma anche fresco, morbido, rotondo equilibrato e croccante. Sviluppo palatale finale persistentemente godibile.

**tipo di vino** rosso

**uve** aglianico

**zona di produzione** capaccio-paestum località cannito

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

**esposizione** sud-sud ovest

**tipo di terreno** argilloso-calcareo

**sistema di allevamento** spalliera con potatura guyot

**potatura-legatura** con salici

**defogliatura-diradamento-vendemmia** manuale

**resa uva e per ceppo** 1.000 gr

**vinificazione** fermentazione in serbatoi di acciaio

**affinamento** 12 mesi, 2/3 in legno da 35 hl e legno piccolo da 2.25 hl (tutto rovere francese), 1/3 in acciaio

**al calice**

3,10 €

**servito**

375 ml 8,50 €

750 ml 15,00 €

1500 ml 33,00 €

3000 ml 65,00 €

**portato a casa**

375 ml 7,50 €

750 ml 13,50 €

1500 ml 29,00 €

3000 ml 63,00 €



# omaggio a gillo dorfles igp paestum aglianico

Attragente colore rubino concentrato. Il corredo aromatico esibisce subito un invitante quadro multiforme di esuberanze fruttate, floreali e vegetali prettamente territoriali, innestato su un bouquet terziario tostato, vanigliato, speziato e di goudron. L'impatto del sorso sulla lingua è talentuosamente tannico, carnoso e strutturato. Edonistico il lungo finale. Serbevolezza infinita.

**tipo di vino** rosso

**uve** aglianico

**zona di produzione** capaccio-paestum località cannito

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

**esposizione** sud-sud ovest

**tipo di terreno** argilloso-calcareo

**sistema di allevamento** spalliera con potatura guyot

**potatura-legatura** con salici

**defogliatura-diradamento-vendemmia** manuale

**resa uva e per ceppo** 600-700 gr

**vinificazione** fermentazione acciaio a temperatura controllata per 30 gg

**affinamento** 24 mesi barriques di rovere francese nuove, 1/3 allier, 1/3 nevers e 1/3 troncais

**al calice**

6,30 €

**servito**

750 ml 35,00 €

1500 ml 72,00 €

**portato a casa**

750 ml 33,00 €

1500 ml 72,00 €





# pino di stio igp paestum rosso

Rosso rubino trasparente. Al naso salgono delicati aromi di ciliegia, lampone, mirtillo e prugna, supportati da vezzi floreali di violetta e da essenze vegetali di menta e di spezie rare. Bocca fresca ed elegante, connotata da un gusto morbido, carezzevole, rotondo e privo di tannicità. Retrogusto persistente.

**tipo di vino** rosso

**uve** rosse internazionali 100%

**zona di produzione** stio, cilento (parco nazionale del cilento)

**altitudine** 550 mt s.l.m.

**esposizione** sud-sud ovest

**tipo di terreno** argilloso-calcareo

**sistema di allevamento** spalliera con potatura guyot

**potatura-legatura** con salici

**defogliatura-diradamento-vendemmia** manuale

**resa uva e per ceppo** 500 gr

**vinificazione** classica in rosso con ripetuti rimontaggi e follature a temperatura controllata

**affinamento** in barriques usate di 2°- 3° passaggio per 12 mesi e successivi 18 mesi in bottiglia

**al calice**

9,70 €

**servito**

750 ml 53,00 €

**portato a casa**

750 ml 53,00 €



# ceraso

## igp paestum aglianico

Vino di colore rosso violaceo. All'olfatto note di frutta fresca sapientemente amalgamate ed ancora spezie dolci e cannella. In bocca è ricco, con tannini setosi, rotondi ben complessati nota della perfetta maturità degli stessi.

**tipo di vino** rosso

**uve** aglianico

**zona di produzione** capaccio-paestum località cannito

**altitudine** 137 mt s.l.m.

**esposizione** sud-sud ovest

**tipo di terreno** medio impasto e profondo

**sistema di allevamento** spalliera con potatura guyot

**potatura-legatura** con salici

**defogliatura-diradamento-vendemmia** manuale

**resa uva e per ceppo** 1.500-1.800 gr

**vinificazione** pressatura soffice, fermentazione in serbatoi di acciaio

**affinamento** serbatoi di acciaio per circa 8 mesi

**al calice**

2,40 €

**servito**

750 ml 12,00 €

**portato a casa**

750 ml 9,50 €



# vetere igp paestum aglianico rosato

Colore rosato lampante. Ricamato bouquet che regala deliziose nuances di piccoli frutti del sottobosco, innestati su odorose sensazioni di rosa canina, di glicine e di brezze mediterranee sapidamente godibili. Registro gustativo permeato d'intensa freschezza, morbidezza, eleganza e purezza di frutto. Retrogusto appagante.

**tipo di vino** rosato

**uve** aglianico

**zona di produzione** capaccio-paestum località cannito

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

**esposizione** sud-sud ovest

**tipo di terreno** argilloso-calcareo

**sistema di allevamento** spalliera con potatura guyot

**potatura-legatura** con salici

**defogliatura-diradamento-vendemmia** manuale

**resa uva e per ceppo** 1.200 gr

**vinificazione** pressatura soffice

**affinamento** serbatoi di acciaio

<b>al calice</b>	<b>servito</b>	<b>portato a casa</b>
2,70 €	375 ml 7,50 €	375 ml 6,00 €
	750 ml 13,00 €	750 ml 11,00 €
	1500 ml 28,00 €	1500 ml 26,50 €
	3000 ml 57,00 €	3000 ml 57,00 €



# joi spumante brut rosé millesimato metodo classico

(aglianico)

Colore salmonato. Perlage perfetto, connotato da fini, continue e molteplici bollicine. Bouquet segnato da proposizioni floreali e fruttate di glicine, cassis agrumi e boisé, che si alleano a odorose presenze di pasticceria e crosta di pane. Bocca cremosa, sapida, equilibrata, slanciata e dinamica. Carbonica leggera. Finale lungo, sgrassante e rinfrescante.

**tipo di vino** rosato

**uve** aglianico 100%

**zona di produzione** capaccio-paestum località cannito

**altitudine** 137 mt s.l.m.

**esposizione** sud-sud ovest

**tipo di terreno** colluvio argilloso, ricco di scheletro

**resa uva e per ceppo** 900 gr

**vinificazione** pressatura soffice senza macerazione,  
fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata

**affinamento** per 24 mesi in bottiglia con lieviti e successivi  
3 mesi dopo la sboccatura

**al calice**

4,50 €

**servito**

750 ml 22,00 €

1500 ml 46,90 €

**portato a casa**

750 ml 22,00 €

1500 ml 46,90 €



# trentenare igp paestum fiano

Luminoso colore giallo paglierino. Silhouette aromatica che rimarca la territorialità: pesca bianca, fico, gelsomino, ginestra e macchia mediterranea. Focalizzazione palatale coinvolgente con seducenti ed eleganti palpiti sapidi e minerali. Perfetta allure. Polpa matura. Gusto felpato. Persistente e godibile la chiusura.

**tipo di vino** bianco

**uve** fiano 100%

**zona di produzione** capaccio-paestum località cannito

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

**esposizione** sud-sud ovest

**tipo di terreno** argilloso-calcareo

**sistema di allevamento** spalliera con potatura guyot

**potatura-legatura** con salici

**defogliatura-diradamento-vendemmia** manuale

**resa uva e per ceppo** 800-900 gr

**vinificazione** pressatura soffice, fermentazione in serbatoi di acciaio

**affinamento** serbatoi di acciaio per circa 8 mesi

**al calice**

2,70 €

**servito**

375 ml 7,00 €

750 ml 13,00 €

**portato a casa**

375 ml 6,00 €

750 ml 11,00 €



# corleto

## igp paestum aglianico

(senza solfiti aggiunti)

Pregevole color rosso rubino. Fierezza aromatica connotata da un tripudio di profumi di piccoli e grandi frutti rossi, di fiori territoriali e di vegetali. Bocca piena e scorrevole che sa esprimere estratti poderosi e terrosi. Aristocratica finezza tannica. Chiusura persistente ed appagante.

**tipo di vino** rosso

**uve** aglianico 100%

**zona di produzione** capaccio-paestum località cannito

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

**esposizione** sud-sud ovest

**tipo di terreno** argilloso-calcareo

**sistema di allevamento** spalliera con potatura guyot

**potatura-legatura** con salici

**defogliatura-diradamento-vendemmia** manuale

**resa uva e per ceppo** 1.000 gr

**vinificazione** fermentazione in serbatoi di acciaio

**affinamento** 12 mesi, 2/3 in legno da 35 hl (tutto rovere francese)

**al calice**

3,10 €

**servito**

750 ml 15,00 €

**portato a casa**

750 ml 13,50 €



AZIENDA AGRICOLA  
**SAN SALVATORE**  
**LA DISPENSA**

*vini*

