

ROSATO CAMPANIA IGT

Denominazione: Rosato Campania IGT

Uvaggio: Aglianico 100%

Terreno: vulcanico, argilloso calcareo

Densità di impianto: circa 3000 per ettaro

Esposizione: Sud - Est

Altitudine: 400 metri sul livello del mare

Sistema di allevamento: spalliera con sistema di potatura a cordone speronato

Età dei vigneti: 10 anni

Resa per ettaro: circa 80/90 quintali

Periodo di vendemmia: seconda decade di ottobre

Vinificazione: vinificazione classica in rosato in serbatoi di acciaio a temperatura controllata

Affinamento: 1 mese in bottiglia

Colore: rosa carico con riflessi rossi

Olfatto: delicato, con note fruttate di mela e ciliegia

Gusto: secco con sentori di fragola

Abbinamenti consigliati: ideale con carni bianche e piatti a base di pesce.