

ANTEPRIMA

Il nostro rosato proviene dai vigneti di Aglianico situati nelle zone più fresche del nostro colle. Le uve vengono vendemmiate in anticipo rispetto a quelle destinate al Taurasi.

La raccolta manuale avviene in cassette aperte che raggiungono in breve tempo la cantina dove i grappoli interi vengono pressati direttamente. Si ottiene così un mosto di colore molto scarico che nel vino evolverà in rosa tenue.



Irpinia Rosato DOC



SCHEMA TECNICA

Denominazione: Irpinia Rosato DOC

Composizione: aglianico 100%

Provenienza uve: Paternopoli (AV)

Terreno: franco-argilloso

Altitudine: 380 – 420 m s.l.m.

Esposizione: ovest, sud-ovest, sud-est

Anno d'impianto: 2005

Densità d'impianto: 4500 ceppi per ettaro

Forma di allevamento: a spalliera

Potatura: cordone speronato

Resa: 60 quintali per ettaro

Periodo di raccolta: prima decade di ottobre

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

I grappoli, raccolti a mano e sistemati in cassette, vengono velocemente trasportati nella vicina cantina, dove vengono pressati.

Il mosto decantato viene avviato alla fermentazione a temperatura controllata, una parte fa acciaio dove sosta sui lieviti fini per almeno 6 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosa tenue. Al naso presenta profumi floreali e di frutta a bacca rossa, note leggermente agrumate accompagnate da miele.

Al gusto invece è fresco e molto minerale, coinvolgente e dal finale lungo e sapido dovuto al leggero tannino rilasciato dal vitigno.

ABBINAMENTI

Aperitivi, verdure grigliate, carni bianche, pesce alla griglia. Per degustarlo al meglio va servito tra i 10 e 12 gradi.