

FONZONE
Paternopoli

Irpinia Rosato D.O.C.

Anteprima

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

Raccolte in cassette aperte raggiungono la cantina dove sono pressate direttamente. Si ottiene così un mosto rosa carico che nel vino evolverà in una colorazione rosso corallo.

Scheda Tecnica

Denominazione: Irpinia Rosato DOC

Composizione: aglianico 100%

Provenienza uve: Santa Paolina (AV)

Terreno: franco argilloso

Altitudine: 380 - 420m s.l.m.

Esposizione: ovest, sud-ovest, sud-est

Anno d'impianto: 2005

Densità d'impianto: 4500 ceppi per ettaro

Potatura: cordone speronato

Resa: 60 quintali per ettaro

Periodo di raccolta: prima decade di ottobre.



Vinificazione e affinamento: i grappoli, raccolti a mano e sistemati in cassette, vengono velocemente trasportati nella vicina cantina, dove vengono pressati direttamente. Il mosto decantato viene avviato alla fermentazione a temperatura controllata, parte in acciaio e parte in barili usati.

Caratteristiche organolettiche: il colore è cerasuolo con sfumature rosso corallo. È caratterizzato da un profumo molto intenso di fragola, erba fresca. Al gusto ha un ingresso al palato potente ma non invadente, sapido.

Abbinamenti: pasta al sugo di carne, spezzatini di maiale ed agnello con patate.

Azienda Agricola Fonzone Caccese s.a.s.

Località Scorzagalline
83052 Paternopoli (AV)

info@fonzone.it
www.fonzone.it