

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



# Irpinia Rosato DOC



## SCHEMA TECNICA

Denominazione: Irpinia Rosato DOC  
Composizione: aglianico 100%  
Provenienza uve: Tenuta Fonzone, 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  
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 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. Accompagna arrostiti di carni rosse, piatti a base di spezie e tartufi, formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio:** 16°-18°