

CAMPO ROSA

ROSATO

BENEVENTO INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



VITIGNO Aglianico 100%

ZONA DI PRODUZIONE Torrecuso (BN)

ALTITUDINE VIGNETI 200 m/slm

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Contro spalliera orizzontale semplice con potatura a guyot doppio

TIPO DI TERRENO Argilloso - Calcareo

ESPOSIZIONE VIGNETO Sud

DENSITÀ CEPPI PER ETTARO 3000

RESA PER ETTARO 90 ql/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI (ANNI) 8-12

EPOCA VENDEMMIA Fine di Settembre

RACCOLTA

Manuale, in piccole cassette da 15 kg

VINIFICAZIONE

in bianco a temperatura controllata con macerazione delle bucce per 4-6 ore

AFFINAMENTO

4 mesi in silos di acciaio e 2/3 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosa salmone con riflessi brillanti. Complessi aromi ai frutti rossi. Al palato morbido e dal gusto fruttato che si caratterizza per la sua freschezza. Presenta aromi che ricordano i frutti del sottobosco, con chiari sentori di fragole e lampone.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10°C.

GRADO ALCOOLICO 12,5 % vol.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Risotti e primi piatti poco conditi, zuppe e grigliate di pesce.