

Rosso del pescatore

ROSSO

BENEVENTO INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



VITIGNO

Barbera del sannio 60 % - Piediroso 30 %
Sciascinoso 10 %

ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Benevento

ALTITUDINE VIGNETI

200 m/slm

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera orizzontale semplice con potatura a guyot doppio

TIPO DI TERRENO

Argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO

Sud

DENSITÀ CEPI PER ETTARO

3000

RESA PER ETTARO

70 ql/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI (ANNI)

12-15

EPOCA VENDEMMIA

Prima decade di Ottobre

RACCOLTA

Manuale, in piccole cassette da 15 kg in corrispondenza della piena maturazione fenolica

VINIFICAZIONE

Fermentazione In rosso a temperatura controllata con macerazione delle bucce per 7 giorni

AFFINAMENTO

4 mesi in silos di acciaio ed almeno 3 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso violaceo intenso;
Profumi spiccati di frutti e di fiori (viola);
Gusto asciutto, corposo, non tannico, molto piacevole.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14° -16° C.

ABBINAMENTI

Bene si abbina a sapori decisi come pasta al forno, carne al sugo, ma gradevole anche con gusti più delicati.

GRADO ALCOLICO

14 % vol.