



AGLIANICO DEL TABURNO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ROSATO

| | |
|--------------------------------|--|
| <i>Uve</i> | 100% Aglianico |
| <i>Provenienza</i> | Sannio, Area del Taburno |
| <i>Grado</i> | 13,5% |
| <i>Bicchieri consigliati</i> | Renano  |
| <i>Temperatura di servizio</i> | 10°-12° C |

Caratteristiche organolettiche Vino dal colore rosa tenue, brillante e consistente. Uno spruzzo di zucchero a velo immediato cede il posto a una delicata gelatina di pompelmo rosa, a melagrana matura ed a una vera mineralità. Piacevolmente fresco, dal sorso femminile e da un piacevole finale persistente puntellato da un pizzico di sapidità.

Abbinamenti gastronomici Vino a tutto pasto da provare anche come aperitivo.



In vigna

| | |
|----------------------------|---------------------------|
| <i>Produzione/ha</i> | 70 q/ha |
| <i>Resa uva in vino</i> | 60% |
| <i>Altitudine</i> | 300-400 mt. slm |
| <i>Densità di impianto</i> | 2.500 ceppi/ha |
| <i>Epoca di vendemmia</i> | seconda decade di ottobre |



In cantina

| | |
|-------------------------|--------------------------|
| <i>Invecchiamento</i> | in acciaio |
| <i>Imbottigliamento</i> | 6 mesi dopo la vendemmia |
| <i>Bottiglia</i> | Borgognotta 750 ml |