



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 rossa 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>	<i>in acciaio</i>
<i>Imbottigliamento</i>	<i>6 mesi dopo la vendemmia</i>
<i>Bottiglia</i>	Borgonotta 750 ml