

IRPINIA ROSATO
D.O.C.
ROSAENOVÆ



Vitigno: 100 % Aglianico.

Zona di produzione: vigneti selezionati sui colli d'Irpinia.

Tecnica di produzione: alle uve raccolte a fine ottobre e diraspate, segue una soffice pressatura. Il mosto di sgrondo così ottenuto viene decantato a freddo e, dopo la fermentazione a temperatura controllata, il vino fa un accorto affinamento in acciaio.

Caratteristiche organolettiche: di colore rosa pallido, ha un bouquet elegante con note aromatiche fruttate tipiche del vitigno, ciliegia, frutti rossi e albicocca. Al palato è equilibrato, secco, di grande persistenza con sentori di pesca e retrogusto di fragola e note minerali.

Abbinamenti gastronomici: vino da tutto pasto, accompagna antipasti, pasta asciutta, risotti, zuppe di pesce e carni bianche.

Servire a 10°-12°C.