



ROSÈ

Roccamonfina IGT / Rosato

Vino rosato, fresco e fruttato, ma complesso ed elegante che lega le sue caratteristiche al vulcano di Roccamonfina. Di colore rosa salmone, profumi intensi di ciliegia, ribes rosso e melograno. Si distingue per la sua lunga persistenza



COMPOSIZIONE

Aglianico, Piediroso, Merlot

VIGNETO DI ORIGINE

Carinola

ANNO D'IMPIANTO

2003 - 2004

ALTITUDINE

300 mt

ESPOSIZIONE

Ovest

TERRENO

Argilloso, calcareo

DENSITÀ D'IMPIANTO

5400 ceppi per ettaro

SISTEMA DI POTATURA

Cordone seronato, guyot

RESA

1,2 kg per ceppo

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda e terza decade di settembre

RACCOLTA

Manuale, in cassette da 15 kg

AFFINAMENTO

In tini di acciaio inox

FERMENTAZIONE

In serbatoi di acciaio inox refrigerati a temperatura controllata