ROSATO FRIZZANTE

FERMENTAZIONE DI UVE AGLIANICO 100%

DENOMINAZIONE: Rosato Frizzante

VIGNETI: Aglianico 100%

EPOCA E VENDEMMIA: Seconda decade di Ottobre, vendemmia manuale di uve Aglianico selezionate.

ZONA DI PRODUZIONE: Carpineto

TIPOLOGIA DEL SUOLO: Calcareo - Tufaceo

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: Sud-Est 300/450 mt. s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VINIFICAZIONE: Le uve raccolte, vengono sottoposte a pressatura soffice. Il mosto ottenuto fermenta alla temperatura di circa 15°C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Bouquet complesso, strutturato e caratteristico con sentori di fiori bianchi e frutti a polpa bianca, con sfumature agrumate.

COLORE: Rosa tenue

ABBINAMENTI: Crostacei e frutti di mare, grigliate di mare ed insalate, piatti a base di pesce, formaggi dolci. Carne bianca e formaggi media stagionatura. Ottimo sulla pizza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12 C°

GRADO ALCOLICO: 12% vol.

Azienda Vitivinicola 36 CASALI
Via S. Antonio - 82037 - Vitulano (BN)
Telefoni: 334 895 9196 - 0824 1743557
www.36casali.it - info@36casali.it