

36 casali®



ROSATO DI AGLIANICO DOCG

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



DENOMINAZIONE: Rosato di Aglianico DOCG

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, insalate e grigliate di mare, piatti a base di pesce, formaggi dolci. Carne bianca e formaggi media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 C°

GRADO ALCOLICO: 13,5% vol.

Azienda Vitivinicola 36 CASALI

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

