

# 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

