

Sannio D.O.C. Rosato

VITIGNO Sangiovese - Aglianico
ZONA DI PRODUZIONE Comune di Castelvenere (BN)
ALTITUDINE VIGNETI 200/350 m/lm
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Spalliera
TIPO DI TERRENO Calacareo/argilloso
ESPOSIZIONE VIGNETO sud
DENSITA' CEPPI 2500/3000
RESA PER ETTARO 90 q/ha
ETA' MEDIA DELLE VITI 15/20

EPOCA VENDEMMIA Terza decade di ottobre
VINIFICAZIONE In rosato con pressatura soffice.
FERMENTAZIONE In acciaio a temperatura controllata
FILTRAZIONE Sterile con cartuccia microporosa

AFFINAMENTO In acciaio
GRADO ALCOLICO 13.00% vol.
ACIDITA' TOTALE 5.70 gr/l
PH 3.6

SO2 TOT 90 mg/l
RESIDUO ZUCCHERINO 1 g/l
ESTRATTO SECCO 28 gr/l

CONFEZIONAMENTO Bordolese europea con tappo di sughero, Scatole orizzontali da 6 bottiglie
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore rosso cerasuolo, cristallino; profumo fruttato, intenso e fine, con note minerali finali; gusto secco, morbido e persistente, di piacevole acidità e discreta struttura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12° C.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Primi piatti delicati in salsa rossa a base di carboidrati, zuppe di pesce, salumi.

METODO DI CONSERVAZIONE

Orizzontale, in ambiente a temperatura controllata (14-18°), lontano da fonti di luce e calore

BICCHIERE DA DEGUSTAZIONE CONSIGLIATO

Calice di media ampiezza

CASTELLE

VITICULTORI IN CASTELVENERE



Your emotion, our passion.



Castelle di Antichi Sapori S.a.s.

Via Nazionale Sannitica n.48 82030 Castelvenere (BN) • Italia

Tel.0824940232 • Fax 08241810570

www.castelle.it - e-mail: castelle@castelle.it



Concept: www.semeia.it