



AGLIANICO IGT ROSATO FRIZZANTE

tipologia rosato

vitigno Aglianico 100%

zona di produzione zona sannitica
(intera provincia di Benevento)

terreni medio impasto e profondo

sistema di allevamento spalliera

età media delle piante 10 anni

resa ad uva e per ceppo dedotta 100 qli/ha

epoca di raccolta inizio ottobre

vinificazione ed affinamento acciaio
e rifermentazione in autoclave

esame organolettico Colore rosa melograno intenso e vivo, profumo fine e di grande eleganza con note di frutti rossi, ciliegia e fragole di bosco e sottili richiami speziati. Ottima freschezza e mineralità, buona la persistenza.

abbinamenti gastronomici Molto versatile, ideale per aperitivi e antipasti di pesce.