

Cielo Ferraro

Irpinia Rosato · 100% Aglianico

IL VINO

Un rosato di Aglianico da un unico ettaro in Contrada Cielo Ferraro — viti a cordone speronato su argilla con calcare. Raccolto a mano nelle prime ore fresche del mattino a metà ottobre, in piccole cassette per mantenere integro il frutto, quindi una sosta delicata e a bassa temperatura in acciaio per proteggerne la freschezza.

DEGUSTAZIONE

Rosa tenue, cristallino e luminoso. Al naso è intenso, elegante e persistente, con note fruttate e floreali di frutti di bosco e violetta del sottobosco. Al palato è secco e fresco, con una lieve trama tannica che gli conferisce carattere mantenendo un'elevata piacevolezza.

A TAVOLA

Ottimo con zuppe di legumi, carni bianche e verdure di stagione alla brace; si abbina bene anche a formaggi freschi e di media stagionatura. Piacevole a tutto pasto.

SERVIZIO

Servire a ~10 °C



Irpinia Rosato · Cielo Ferraro

TENUTA E CANTINA

VITIGNO	Aglianico 100%
VIGNETO	Contrada Cielo Ferraro · 1 ha
TERRENO	Argilla con depositi calcarei
ALLEVAMENTO	Cordone speronato
DENSITÀ	4.000 ceppi/ha
RESA	~55 q/ha
AGRICOLTURA	Biologica certificata
VENDEMMIA	A mano · metà ottobre · prime ore fresche del mattino · piccole cassette
VINIFICAZIONE	Macerazione prefermentativa 4–6 °C ~24 h (senza ossigeno) · pressatura soffice · fermentazione ~16 °C, ~15 giorni
MATURAZIONE	~6 mesi in acciaio, poi imbottigliato
ANALISI	12,5% vol · acidità 6,30 g/l · estratto secco 22,70 g/l
LONGEVITÀ	da bere entro ~3 anni dalla vendemmia
FORMATO	Bordolese 750 ml · 6 per cartone



BIOLOGICO · UN ETTARO · CIELO FERRARO · ROSATO DI AGLIANICO · ~3.300 BOTTIGLIE

Società Agricola Le Masciare S.r.l. · C.da Barbassano, 83052 Paternopoli (AV), Italia · lemasciare.com