

“Cielo Ferraro”

Irpinia DOC Rosato

DENOMINAZIONE:

Irpinia Rosato Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO:

Aglianico (100%)

ZONA DI PRODUZIONE:

Paternopoli (AV), Italia

VIGNETI:

Uve Aglianico certificate biologiche allevate a contropalliera (Guyot) su terreno argilloso e limoso ad un'altitudine di circa 500m s.l.m. nelle colline intorno a Paternopoli (nella frazione Barbassano).

VENDEMMIA:

La vendemmia a mano viene fatta dalla seconda settimana di Ottobre.

VINIFICAZIONE:

La pressatura leggera delle uve aglianico è risultata in un vino piacevole e coinvolgente. Le uve vengono messe in vasca per 12 ore a una temperatura di 5°C in modo che le bucce rimangano a contatto con il mosto. Questa fase è seguita da una fermentazione di 15 giorni ad una temperatura controllata di 18°C.

MATURAZIONE:

In serbatoi di acciaio inox fino alla fine della primavera successiva alla vendemmia, quando

viene imbottigliato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Il colore è di un colore rosa tenue, cristallino e vivace, secco, intenso, persistente ed elegante al gusto-olfatto, fruttato e floreale di frutti di bosco e violetta del sottobosco. Presenza di tannini anche se lievi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ottimo se abbinato con zuppe di legumi, carni bianche, verdure di stagione alla brace, ma anche con formaggi semplici non stagionati e di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Va servito ad una temperatura di circa 10°C

DATI ANALITICI (INDICATIVI):

Alcool 12,50% Vol.
Acidità totale 6,60 gr/lit
Estratto secco 22,70 gr/lit

CONFEZIONAMENTO / IMBALLAGGIO:

Bordolese di 75cl.
Cartone da 6 bottiglie, pallet da 125 cartoni.



de Masciare
AZIENDA AGRICOLA

IRPINIA

PRODUCT OF ITALY

ROSE

CIELO

FERRARO

DENOMINAZIONE
D'ORIGINE
CONTROLLATA
DOC