

Rosato

Cielo Ferraro

IGT

**DENOMINAZIONE:**

Campania Indicazione Geografica Tipica (IGT)

VITIGNO:

Aglianico (100%)

ZONA DI PRODUZIONE:

Paternopoli (Av), Italia

VIGNETO:

Ha 1 di uve Aglianico allevate a spalliera con cordone speronato su terreno argilloso e tendenzialmente calcareo con una densità di 3.500 piante per Ha nella Contrada Cielo Ferraro.

VENDEMMIA:

La vendemmia a mano viene fatta a metà Ottobre nelle ore fresche della mattina in piccole cassette.

VINIFICAZIONE:

Macerazione delle uve a freddo (4-6°C) per circa 24 ore, evitando il contatto con l'ossigeno. Successivamente svinare tramite pressatura leggera. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 16°C per circa 15 giorni.

MATURAZIONE:

In serbatoi di acciaio inox per 4 mesi, successivamente in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosa brillante, al naso offre un bouquet fruttato con note di frutti a bacca rossa. Ottima la freschezza gustativa fornita da un buon livello di acidità, di media struttura, dal finale persistente con notevole ritorno aromatico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si sposa con primi e secondi piatti della cucina campana in particolare, leggeri e profumati. Inoltre si accompagna decisamente bene con pizza e formaggi e salumi giovani.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Va servito ad una temperatura di circa 12-14°C.

DATI ANALITICI (INDICATIVI):

Alcool 12,00% Vol.
Acidità totale 5,90 gr/lt

CONFEZIONAMENTO / IMBALLAGGIO:

Bordolese conica di 75cl.
Cartone da 6 bottiglie, pallet da 105 cartoni.



CIELO FERRARO

CAMPANIA IGT
Rosato



te masciare
AZIENDA AGRICOLA

