

CENTOVITI

CAMPANIA ROSATO IGT

Il nostro rosato Centoviti, espressione floreale e gentile, ha nuances luminose e profumi di ciliegia "Maiatica". È ottenuto con lieve macerazione da un vitigno potente e aristocratico come l'Aglianico.

DENOMINAZIONE

Campania Rosato Igt.

UVAGGIO

Aglianico in purezza.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera a cordone speronato.

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine Ottobre.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Prevalentemente vulcanica con strati argilloso-calcareo.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice e brevissima dell'aglianico ben maturo, illimpidimento statico a freddo e termina la fermentazione alcolica in silos di acciaio.

AFFINAMENTO

In bottiglia per circa 2 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosa antico, aromi di fiori bianchi e ciliegie "Maiatiche", poi pompelmo avvolto da note di pepe rosa. Palato di mora, viola "mammola", prugna selvatica con nuances di legno balsamico.

ABBINAMENTI

Si abbina con zuppe di legumi, pescato e crostacei, carni bianche e formaggi.

