

Rosé ROSATO IGP ROCCAMONFINA

TIPO DI VINO:	Rosé
COMUNE DI PRODUZIONE:	GALLUCCIO
VENDEMMIA:	2008
POSIZIONE TERRENO:	300MT S.L.M.
UVE:	AGLIANICO 20% CABERNET SOUVIGNON 70% PIEDIROSSO 10%
PRIMA ANNATA DPRODUZIONE:	2008
TIPOLOGIA DI TERRENO:	VULCANICO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	CONTROSPALLIERA
DENSITÀ D'IMPIANTO:	N. 5000 PIANTE/HA
TIPO DI VENDEMMIA:	MANUALE
EPOCA DI VENDEMMIA:	FINE OTTOBRE
ENOLOGIA:	LE UVE VENGONO PRESSATE IN MODO MOLTO SOFFICE, DECANTAZIONE E FERMENTAZIONE A BASSE TEMPERATURE CONTROLLATE
CARATTERISTICHE:	COLORE ROSA TENUE, DAL SENTORE DI ROSE CON INTENSO PROFUMO FRUTTATTO; SAPORE MORBIDO, DELICATO E VELLUTATO.
ABBINAMENTO:	MOZZARELLA DI BUFALA, PRIMI PIATTI, MINESTRE DELICATE E PIATTI A BASE DI PESCE.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	12-14°C
BICCHIERE:	RIEDEL VINUM SERIES 416/5 CHARDONNAY
GRADAZIONE ALCOLICA:	13°C
CONTENUTO BOTTIGLIA:	CL 75
CONFEZIONE IN SCATOLA:	DA 3 A 6 BOTTIGLIE



Azienda Vitivinicola San Teodoro s.s.

Sede Legale: Via CAVAONE, 41 - 81054 SAN PRISCO (CE) ITALY - TEL. +39 0823 840693 - FAX +39 0823 699984

INFO@AGRICOLASANTEODORO.IT - WWW.AGRICOLASANTEODORO.IT

Az. Agricola: Via PROV. PER SUIO Loc. MARTOCCI - GALLUCCIO (CE) ITALY