

SANNIO DOP AGLIANICO ROSATO

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Origine

Guardia Sanframondi (BN)

Vigneti

Vigneti: di proprietà 250/300 metri di altitudine, 4000/5000 piante per ettaro

NOTE TECNICHE

Varietà Temperatura di servizio

Aglianico 12° C

Epoca vendemmia Formati disponibili

fine ottobre 750 ml

Affinamento

Fermentazione in serbatoi di acciaio a 16/18° C

Note Organolettiche

Colore cristallino, rosa tenue, profumo floreale di di fiori freschi e fruttato con sentori di fragoline di bosco e di lampone.

Al gusto si presenta fresco ed equilibrato, con sensazioni di frutta a polpa rossa.

Abbinamento

Accompagna piatti a base di crostacei e frutti di mare, ottimo con salumi e formaggi freschi e semi stagionati. Delizioso sulla pizza napoletana.



cortenormanna
autenticivignaioli



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA