



*biologico*

*emmente*

## IRPINIA ROSATO DOC

Tipologia: Rosato

Nome: Emmente

Denominazione: Irpinia Rosato DOC

Vitigno: Aglianico 100%

Grado Alcolico: 14,5 % vol.

Zona Produzione: Montemarano, Contrada Chianzano, appezzamento più giovane scelto per questa tipologia

Suolo: Argilloso-Calcareo

Posizione vigneto: 550m slm, esposizione nord-ovest

Produzione: 80q. per ettaro

Vendemmia: Manuale, in cassetta

Vinificazione: vinificazione in bianco di uve rosse, macerazione di 3 ore a freddo, fermentazione in acciaio a temperatura controllata molto lunga

Affinamento: in acciaio, poi almeno 3 mesi in bottiglia

**Temperatura di servizio: 10° - 12° gradi**

### **Caratteristiche Organolettiche:**

Il colore è rosa chiaretto luminoso, tendente al rubino. È caratterizzato da un profumo intenso di mela rossa, fragoline, frutti di bosco. Al gusto è concentrato, fresco, con un finale piacevolmente lungo e speziato.

Ideale per aperitivi, piatti estivi a base di pomodoro, tartare di pesce, sushi

