



## DENAZZANO

Igt Paestum Rosato



**Denominazione**

Igt Paestum Rosato

**Vitigno**

Aglianico

**Bottiglie prodotte**

5000 da 750 ml

**Superficie del vigneto**

1.5 ha

**Forma di allevamento e densità**

Spalliera con potatura a Guyot, 4.800 p.te/ha

**Resa**

85 q.li/ha, 1.8 kg per pianta

**Vendemmia**

I decade di ottobre

**Vinificazione**

Diraspatura, pigiatura e pressatura soffice delle uve.

Fermentazione per circa 30 giorni in acciaio inox

**Temperatura di fermentazione**

15°C

**Affinamento**

Acciaio

**Alcool**

12% vol.

**Note degustative**

Delicati frutti rossi accompagnati da sentori floreali di rose.

Si presenta al palato con una buona acidità ed una notevole persistenza. Ben si accompagna a ricchi e strutturati piatti di pesce e a tutte le carni bianche.