



DENAZZANO

Igt Paestum Rosato



Denominazione

Igt Paestum

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

75 q.li/ha, 1.6 kg per pianta

Vendemmia

Il decade di settembre

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.