

PORTO DI MOLA

CAMPO DEI FIORI ROSATO ROCCAMONFINA I.G.P

Carattere
Floreale

Il nostro Vino Rosé **Campo Dei Fiori** è il frutto della nostra passione e dalla vinificazione in bianco di uve di Aglianico Clone Taurasi.

Il motivo floreale accompagna il vino dal nome, al suo colore rosato sino al suo **profumo di fiori di campo**. Al gusto si presenta interessante con note **minerali** nel finale.

Ottimo come **aperitivo**, il **Campo Dei Fiori** vi avvolgerà al meglio con i suoi profumi e la sua freschezza in abbinamento con **antipasti** di mare e montagna e vi intrigherà se accompagnato a formaggi semi stagionati.

Nome prodotto:	Campo Dei Fiori
Vitigno:	Aglianico
Confezionamento:	750 ml
Area di produzione:	Galluccio (CE) alle pendici del vulcano spento di Roccamonfina
Denominazione:	Aglianico I.G.P
Natura del terreno:	Vulcanico con una buona concentrazione di sali minerali e micro elementi
Nr di Bottiglie prodotte:	3.333
Età media delle viti:	20 anni
Ceppi per Ettaro:	3.000/ha
Età del vigneto:	20 anni
Forma d'allevamento:	Guyot
Produzione per Ettaro:	80 qL/ha
Raccolta:	A mano
Epoca di vendemmia:	Settembre
Vinificazione:	In acciaio, a temperatura controllata
Affinamento:	In acciaio e in bottiglia per 6 mesi
Colore:	Rosato
Profumo:	Fruttato e Floreale
Sapore al palato:	Fruttato con note minerali

CARATTERISTICHE

Alcool:	13%
Acidità:	5,50
Zuccheri:	6,97 g/L ph 3,16
Estratto secco netto:	6,97 g/L ph 3,16
Temperatura di servizio:	8/10 °C
Abbinamenti gastronomici:	Antipasti di mare e montagna, formaggi semi stagionati.



SCARICA LA
SCHEDA