

NEROMORA ROSÉ

IRPINIA ROSATO DOC

VITIGNO

Aglianico

ZONA

Paternopoli e Luogosano

VIGNETI

Spalliera con cordone speronato – 7.000 ceppi per Ha.

VENDEMMIA

Fine Ottobre – A mano

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, macerazione per circa 6 ore. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In acciaio per circa 3 mesi

NOTE SENSORIALI

Al naso note di frutta matura, con strati di fragola e ciliegia, e echi di violetta. Sapido e fresco con buona intensità aromatica

ABBINAMENTO

Pesce azzurro, carni bianche, insalate ricche, pizza.

TEMPERATURA SERVIZIO 8°C- 10°C

INVECCHIAMENTO 1 – 2 anni



VINOSIA
LUCIANO ERCOLINO



Vinosia Aziende Agricole srl
Head Office: Via P.S. Mancini, 128 - 83100 Avellino Headquarters: C.da Nocelleto – 83052 Paternopoli (AV)
Tel. +39 0827 71 745 – Fax +39 0827 71 892
www.vinosia.it – info@vinosia.it