



AGLIANICO DEL TABURNO DOC ROSATO

Denominazione: Aglianico del taburno DOC Rosato

Vitigno: Aglianico 100%

Zona di Produzione: collinare (250 metri s.l.m.)

Allevamento: guyot con capo a frutto rinnovabile orizzontale

Densità: 2500 ceppi per ettaro

Produzione max per Ha: 40-60 ql

Vendemmia: manuale nella terza decade di ottobre

Terreno: argilloso - calcareo

Esposizione: sud-est

Vinificazione: a temperatura controllata per 30-35 giorni

Affinamento: con vasi vinari in acciaio per 4/5 mesi

Analisi sensoriali: dal colore rosa salmone con riflessi di ciliegia, dai profumi intensi e fini che ricordano l'aroma fruttato, risulta caldo e morbido