

## Aureo Rosè

### AGLIANICO

SALENTO ROSATO IGP

METODO CHARMAT / SPUMANTE BRUT

**Uve:**

Aglianico.

**Forma di Allevamento:**

Spalliera a cordone speronato.

**Zona di Produzione:**

Monteiasi, Montemesola e zone limitrofe della provincia di Taranto.

**Altimetria:**

20 metri s.l.m.

**Vinificazione:**

Raccolta meccanica, pressatura soffice, illimpidimento statico, fermentazione in autoclave metodo Charmat.

**Affinamento:**

In bottiglia per due mesi.

**Abbinamento ai cibi:**

Pesce crudo e cotto, carni bianche, formaggi. Antipasti e frittura.

**Grape:**

Aglianico

**Type of farming:**

Cordon trained espalier and spur-pruned.

**Geographical production area:**

Monteiasi, Montemesola and neighbouring provinces of Taranto.

**Altitude:**

20 metres a.s.l.

**Production process:**

Machine harvested, soft pressing, fermentation using the Charmat Method, in which the secondary fermentation takes place in stainless steel tanks.

**Reining process:**

Bottled for two months.

**Food pairing:**

Raw and cooked fish, white meat, cheeses. Appetizers and stir-fries.



**Proprietà organolettiche:**

Al naso richiami ai fiori di arancio, di tiglio, frutta esotica come papaia e ananas. Fine perlage e persistente al gusto.

**Organoleptic properties:**

A fragrant orange blossom bouquet mixed with exotic fruits like papaya. A delicious linden aroma gives the finish a unique sensation.

