

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.

Vinification:

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 aromi di bacca rossa e ciliegia. Fine perlage e gusto asciutto, perfetto per qualsiasi abbinamento

Organoleptic properties:

On the nose, aromas of red berry and cherry. Dry, with a fine perlage. Perfect with any type of finish dish, and many other types of dishes as well.

