

Federica

IGT CAMPANIA
ROSATO



Descrizione *Description*

Ottenuto da uve **Aglianico**, un rosato che emana note di piccoli frutti rossi come mirtilli e ribes, petali di rosa e sprigioni effluvi marini che ricordano la salsedine. In bocca è fresco, di corpo e sapido. Made with **Aglianico** grapes, a rosé that exudes notes of small red fruits such as blueberries and currants, rose petals and releases marine scents reminiscent of saltiness. In the mouth it is fresh, full-bodied and tasty.

Composizione *Composition*

Uve della cv. **Aglianico**
Grapes of cv. Aglianico

Epoca di vendemmia *Harvest period*

Inizio Settembre
In the beginning of September

Vinificazione *Wine making*

Le uve vengono velocemente trasportate in cantina e sottoposte a pressatura soffice. Esse vengono vinificate in bianco a temperatura controllata e affinate in acciaio inox fino all'imbottigliamento. *The grapes are quickly transported to the cellar and soft-pressed. The grapes are vinified with a white vinification method and the wine aged in silver tanks.*

Abbinamenti consigliati *Best food pairing*

Accompagna bene aperitivi, piatti succulenti a base di sugo di pomodoro e verdure, pizze, crudi di mare, mozzarella di bufala e formaggi di media-bassa stagionatura. *Well-matched with aperitif, succulent dishes with tomato and vegetables, pizzas, uncooked fish dishes, buffalo mozzarella and not aged cheeses.*

Formato bottiglia *Size bottle*

0.75 L



Vitis Aurunca s.s.a.

S.S. Domitiana Km 8.800
81030 Cellole (CE) - Italy
www.vitisaurunca.com
info@vitisaurunca.com