



VITICOLTORI SULL'ISOLA D'ISCHIA

## **ROSAMONTI**

**Indicazione Geografica Protetta**

**Zona Di Produzione:** Campania

**Vitigno:** Aglianico

**Tipologia del terreno:** sedimentario, alluvionale

**Esposizione:** diverse

**Altitudine:** 50-500 m slm

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Vendemmia:** manuale, a fine settembre, in cassette da 20kg, alla piena maturazione aromatica dell'uva

**Vinificazione ed affinamento:** Diraspatura, breve macerazione sulle bucce per estrazione del colore e successiva pressatura soffice, a cui segue la decantazione del mosto fiore per sedimentazione naturale a bassa temperatura. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata (12°C) in silos di acciaio inox refrigerati ed il successivo affinamento, per diversi mesi sulle fecce nobili con frequenti "batonnage". Minimo e regolato l'utilizzo di solforosa fino all'imbottigliamento

**Tipo di vino:** Rosato

**Annata:** 2023

**Colore:** rosa tenue

**Note olfattive:** fiori rossi, petali di rose, ciclamino, **frutta rossa**, lampone, fragola

**Note gusto – olfattive:** secco, fresco, sapido, minerale

**Temperatura di servizio:** 8-10°C

**Abbinamenti:** formaggi a pasta filata come la Mozzarella di Bufala, formaggi freschi, Sushi, verdure con tendenza amara come carciofi e asparagi, antipasti a base di salumi, pasta al sugo di pesce con pomodorini carni bianche alla griglia

**Bottiglie prodotte:** 6.000