



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