

## ◉ ROSATO D'AGLIANICO

### IRPINIA ROSATO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Un bianco quanto a potenza e fragranza di profumo, un rosso quanto a ricchezza di estratti e glicerina.

**UVE:** Aglianico.

**TERRENO:** collinare, di origine prevalentemente vulcanica, ma anche argillo-calcareo.

**VENDEMMIA:** fine ottobre, primi di novembre.

**VINIFICAZIONE:** macerazione per circa 6/8 ore, fermentazione condotta con lieviti selezionati, a temperatura controllata (18-20° C).

