



Veliròsa

Rosato Frizzante Campania

Indicazione Geografica Protetta

Uve: Aglianico

Zona di Produzione: area di produzione DOCG Taburno

Esposizione ed altimetria: terreni collinari Esposti a sud – est a 300/450 metri s.l.m.

Tipologia dei terreni: calcarei, tufacei

Sistema di allevamento: guyot.

Densità di impianto: 1600/3500 per ettaro

Resa uva Kg/ha: 10000

Epoca di vendemmia: inizio Ottobre

Tecniche di vinificazione: a maturazione un po' anticipata con raccolta a mano. Dopo la pressatura diraspatura e pressatura il mosto viene fermentato in bianco ad una temperatura di 12° C in serbatoi di acciaio, segue un breve affinamento sulle fecce fini. Il vino base ottenuto viene fatto rifermentare in autoclave

Caratteristiche organolettiche: di colore rosa con riflessi corallo, si presenta alla vista con presenza di effervescenza. Al naso fragrante, fruttato intenso specie la fragola, fresco profumato, dove esprime il suo equilibrio e la sua perfetta corrispondenza aromatica

Alcol svolto: 11%

Abbinamenti: si accompagna ad aperitivi e antipasti di terra e di mare, primi piatti a base di pesce, carni bianche, ideale da abbinare alla pizza.
Formati: 0,75 lt.



TORRE VARANO

Azienda Agricola Torre Varano

Contrada Torreuono, Torrecuso, BN 82030

Tel.: 0824 876372

Mail: info@torrevarano.it

Web: www.torrevarano.it