

## **ROSAENOVAE** **IRPINIA D.O.C.**

**Vitigno:**  
100 % Aglianico.

**Zona di produzione:**  
vigneti selezionati sui colli d'Irpinia.

**Tecnica di produzione:**  
le uve raccolte a fine ottobre subiscono una sofficissima pressatura. Alla fermentazione a temperatura controllata del mosto di sgrondo, decantato a freddo, segue un accorto affinamento in acciaio.

**Caratteristiche organolettiche:**  
di colore rosa pallido, ha un bouquet elegante con note aromatiche fruttate tipiche del vitigno, ciliegia, frutti rossi e albicocca. Al palato è equilibrato, secco, di grande persistenza con sentori di pesca e retrogusto di fragola e note minerali.

**Abbinamenti gastronomici:**  
vino da tutto pasto, accompagna antipasti, pasta asciutta, risotti, zuppe di pesce e carni bianche.

*Servire a 10° - 12° C.*

