

# ROSATO

# PIAN DELLE ROSE



2022

*Vino sofisticato ed elegante, dal gusto fresco e sapido con aromi intensi tipici dell'Aglianico, con note di frutti di bosco e ciliegia. Il suo nome deriva dal pianoro prospiciente l'antico castello.*

**Uvaggio:** 100% Aglianico

**Dettagli sulla fermentazione:** in acciaio a 15°C

**Gradazione alcolica:** 12,5%

**Vinificazione:** le uve vengono diraspate e trasferite in pressa dove fanno una breve macerazione di 2 ore, poi pressatura soffice.

**Dettagli affinamento:** battonage sulle fecce fini per 6 mesi.

**Malolattica:** non svolta

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Ceppi per ettaro:** 4.500

**Numero di gemme per pianta:** da 10 a 15

**Produzione per ceppo:** 1,3 kg/pianta

**Produzione per ettaro:** 60 q/ha

**Periodo vendemmia:** seconda metà di settembre

**Modalità di raccolta:** manuale

**Modalità di pigiatura:** meccanica

**Modalità di pressatura:** soffice fino a 1,0 bar

**Temperatura di vinificazione:** controllata a 15°C

**Macerazione sulle bucce:** 2 ore, prima della fermentazione alcolica

**Rimontaggi:** no

**Delestage:** no

**Utilizzo di lieviti selezionati:** si

**Chiarifiche:** si

**Filtrazione:** si in pre-imbottigliamento

**Resa vino:** 50 %

**Bottiglie prodotte per vendemmia:** 9.795

