

ROSATO

PIAN DELLE ROSE



Un vino dalla grande freschezza e bevibilità, con aromi decisi e 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: 13,5%

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: 7.400

