


TENUTA DEL CASTELLO
DAL 1898



ROSATO - PIAN DELLE ROSE

Uvaggio: Aglianico 100%

Sistema di allevamento: cordone speronato

Produzione per ettaro: 60 q

Densità di impianto: 4500 piante per ettaro

Epoca di vendemmia: seconda metà di settembre

Vinificazione: le uve vengono diraspate e trasferite in pressa dove fanno una breve macerazione di 2 ore per ottenere il tipico colore rosa con riflessi violacei.

La fermentazione alcolica si svolge completamente in acciaio a temperatura controllata di 13-15°C.

Il vino ha grande freschezza e bevibilità, con aromi decisi ed intensi tipici dell'Aglianico calabrese, note di frutti di bosco e ciliegia.