

**Borgodangelo®**  
Viticoltori nel cuore d'Irpinia

# IRPINIA ROSATO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*L'Irpinia Rosato Borgodangelo è un vino giovane ed elegante, ottenuto integralmente dalla pigiatura soffice di uve Aglianico<sup>(#)</sup> il cui "mosto primo fiore" viene immediatamente pulito a freddo in modo statico e naturale.*

*Le uve provengono da una propria vigna in un'area ricca di boschi, piante spontanee e rovi. Ha un colore rosa corallo brillante con tenui sfumature violacee ed intenso profumo di frutti rossi riconducibili al ribes ed al lampone. Al palato è fresco e sapido con una lunga persistenza gustativa. Ottimo con antipasti leggeri, primi piatti al forno, pesce, carni bianche. Va servito fresco non ghiacciato, intorno ai 10-12°C.*

*Premiato a tutte le quattro edizioni del Concorso Enologico Nazionale Vini Rosati d'Italia: Medaglia d'Argento per Animate 2012 e 2014; Diploma di Merito per 2011 e 2013.*

<b>Varietà delle uve</b>	100% Aglianico
<b>Zona produzione</b>	Sant'Angelo All'Esca (AV)
<b>Altitudine</b>	400 metri sul livello del mare
<b>Terreno</b>	collinare ben esposto, calcareo-argilloso, ricco di detriti vulcanici
<b>Allevamento</b>	filari a spalliera, potatura a guyot
<b>Densità dei ceppi</b>	massimo 4.000 per ettaro
<b>Resa uva</b>	intorno ai 70 quintali per ettaro
<b>Vendemmia</b>	tardiva, con raccolta manuale
<b>Vinificazione</b>	soffice pressatura diretta delle uve intere e separazione immediata del "mosto fiore"; fermentazione a temperatura controllata.
<b>Grado alcolico</b>	intorno ai 13,5 %
<b>Contenuto</b>	0,75 litri
<b>Bottiglia</b>	Borgognotta tradition
<b>Tappo:</b>	sughero naturale o Nomacorc Bio

*(#) Si ritiene che l'Aglianico, antico vitigno ad acino medio e a grappolo serrato, sia stato introdotto nel Sud Italia ai tempi della Magna Grecia intorno al VII-VI secolo a.c. L'ascendenza è generalmente ricondotta alla "vitis hellenica".*

*A Taurasi e nei comuni limitrofi l'uva Aglianico riesce ad esprimere al meglio tutte le sue peculiari qualità organolettiche.*



Borgodangelo Società Agricola Srl  
Contrada Bosco Selva. SP 52 Km 10,0 Sant'Angelo All'Esca (AV) Italy  
tel. +39 0827 73027 - cell. +39 338 2002461  
info@borgodangelo.it - www.borgodangelo.it

**Borgodangelo®**  
Viticoltori nel cuore d'Irpinia

# IRPINIA ROSATO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*Irpinia Rosato Borgodangelo<sup>(#)</sup> is a young and elegant wine, made entirely from soft pressing of Aglianico grapes, which "first flower juice" is immediately cleaned with a cold, static and natural process.*

*The grapes come from an our own vineyard in an area rich of woodlands, wild plants and brambles.*

*It has a bright coral pink color with slight purple hues and an intense aroma of red fruits such as currants and raspberries. To the palate it is fresh, sapid and long in its persistence.*

*It is perfect with light appetizers, seafood first courses and white meats.*

*It has to be served cold, around 10-12 °C*

*Awarded at all four editions of the National Wine Competition Rose Wines of Italy: Silver Medal for vintage 2012 and 2014; Certificate of Merit for Vintage 2011 and 2013.*

<b>Grape Variety</b>	100% Aglianico
<b>Production Zone</b>	Taurasi (AV)
<b>Altitude</b>	400 metres above sea level
<b>Environment</b>	hilly, good exposure, clay-limestone, rich in volcanic debris
<b>Breeding System</b>	espalier structure, guyot pruning
<b>Plant Density</b>	max 4.000 per hectare
<b>Wine Yield</b>	about 7 ton per hectare
<b>Harvesting</b>	late, by hand
<b>Vinification</b>	soft pressing of whole grapes and immediate separation of "flower juice"; fermentation takes place at controlled temperature.
<b>Degree of alcohol</b>	around 13,5%
<b>Capacity</b>	0,75 litre
<b>Bottle</b>	Borgogne tradition
<b>Cork:</b>	Natural cork or Nomaticork Bio

*(#)The Aglianico grape, with his medium berries and tight bunch, is believed to have been introduced in southern Italy at the time of Magna Graecia around the VII-VI century BC. The ancestry is generally traced back to the "vitis hellenica."*

*In Taurasi and surrounding towns the Aglianico grape gives the best of all its peculiar organoleptic qualities.*



**Borgodangelo Società Agricola Srl**  
Contrada Bosco Selva. SP 52 Km 10,0 Sant' Angelo All'Esca (AV) Italy  
tel. +39 0827 73027 - cell. +39 338 2002461  
info@borgodangelo.it - www.borgodangelo.it