

IRPINIA ROSATO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

L'Irpinia Rosato Borgodangelo è un vino giovane ed elegante, ottenuto integralmente dalla pigiatura soffice di uve Aglianico 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.

Varietà delle uve	100% Aglianico
Zona produzione	Sant'Angelo All'Esca (AV)
Altitudine	400 metri sul livello del mare
Terreno	collinare ben esposto, calcareo-argilloso, ricco di detriti vulcanici
Allevamento	filari a spalliera, potatura a guyot
Densità dei ceppi	massimo 4.000 per ettaro
Resa uva	intorno ai 70 quintali per ettaro
Vendemmia	tardiva, con raccolta manuale
Vinificazione	soffice pressatura diretta delle uve intere e separazione immediata del "mosto fiore"; fermentazione a temperatura controllata.
Grado alcolico	intorno a 13,5 %
Contenuto	0,75 litri
Bottiglia	Borgognotta tradition
Tappo	Nomacorc Green
Annate	2021 - 2020



IRPINIA ROSATO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Irpinia Rosato Borgodangelo is a young and elegant wine, made entirely from soft pressing of Aglianico grapes, whose "first flowerjuice" 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 some slight purple hues and an intense aroma of red fruits such as raspberries and cherries. 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.

Grape Variety	100% Aglianico
Production Zone	Sant'Angelo all'Esca(AV)
Altitude	400 metres above sea level
Environment	Hilly, good exposure, clay and limestone, rich in volcanic debris
Breeding System	espalier structure, Guyot Pruning
Plant Density	max 4.000 per hectare
Wine Yield	about 7 tons per hectare
Harvesting	second half of the month of October, by hand
Vinification	soft pressing of whole grapes and immediate separation of "flower juice"; fermentation takes place at controlled temperature.
Refinement	in steel for about 3 months on fine lees
Degree of Alcohol	about 13%
Capacity	0,75 litre
Bottle	Bourgogne tradition type
Cork	Nomacorc Green
Vintage	2021 - 2020

