



SALVATORE MOLETTIERI®

IRPINIA DOC ROSATO



Tipologia: **Rosato**
Denominazione: **DOC**
Vitigni: **Aglianico 100%**
Zona di produzione: **Montemarano**
Terreno: **Argilloso-Calcareo**
Densità: **2500-3000 ceppi per ettaro**
Età del Vigneto: **5-10 anni**
Posizione del vigneto: **400/450 metri s.l.m.**
Esposizione: **Sud-Est**
Produzione: **90 q.li per ettaro**
Vendemmia: **Manuale in cassetta**
Periodo della vendemmia: **Fine ottobre - Inizio novembre**
Fermentazione: **in acciaio a temp. controllata**
Maturazione: **circa 4 mesi in botte d'acciaio**
Affinamento in bottiglia: **minimo 2 mesi**
Allevamento: **spalliera-guyot**

Caratteristiche organolettiche: di colore rosa cerasuolo, intensamente fruttato, propone profumi di ciliegia, frutti rossi e floreali. In bocca si presenta fresco richiamando la frutta rossa. Antipasti, primi piatti e secondi non impegnativi per apprezzare al meglio questo vino. Buono da bere anche con la pizza

Azienda Vitivinicola Salvatore Molettieri

Contrada Musanni- Strada Ofantina SS400 (Km 15,500)- Montemarano (AV)- Italia
Tel. e Fax + 39 0827 63722- info@salvatoremolettieri.com - www.salvatoremolettieri.com