



**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](mailto:info@salvatoremolettieri.com) - [www.salvatoremolettieri.com](http://www.salvatoremolettieri.com)