



CANTINE BONIFACIO

“PENSIERO in ROSA”

Indicazione Geografica Protetta



ROSATO

Varietà uva: Aglianico 100%
Tipo di allevamento dei vigneti: Spalliera con potatura Gujot
Vigneti e densità media: con circa 4.500 piante per Ha
Età dei vigneti: 3 - 20 anni
Produzione hl/Ha: 40 - 60
Altitudine dei vigneti: 400 - 500 metri
Zona di produzione: Parte nord orientale della Provincia di Potenza delimitata dal disciplinare di produzione, in particolare nel comune di Venosa.
Epoca di vendemmia: Fine agosto — prima decade di settembre

Metodo di vendemmia: Raccolta a mano delle uve in cassette da 12-15 Kg e trasporto immediato delle stesse in cantina.

Vinificazione: Lieve macerazione pellicolare con temperatura controllata.

Affinamento: In piccoli fermentini, viene effettuata una pressatura soffice, successivamente viene avviata la fermentazione in serbatoi in acciaio inox con temperatura controllata da 20° a 25° C .

Caratteristiche

Organolettiche: Da proprie vigne di Aglianico site in zona vocata nasce questo rosato fresco e fragrante, dai nitidi profumi di rosa canina, ciliegia e lampone.

Colore: Rosa chiaro moderno e convincente, versatile e di piacevole beva.

Bouquet: Evoca all'olfatto profumi di rosa canina, ciliegia e lampone.

Sapore: Secco senza asperità, fresco e sapido, di buona tenuta aromatica, equilibrato.

Alcool: 13.5 % vol.

Abbinamento gastronomico

e temperatura di servizio: Accompagnamento ideale per salumi tipici, paste fatte in casa con sugo leggero, friselle mozzarella e pomodorini, sauté di cozze, polpettone casalingo .

Caratteristiche

confezionamento: Bottiglia bordolese “prince” in vetro da 650 grammi. Tappo in sughero.