



# MONTESOLE®

## MONTESOLÆ ROSATO CAMPANIA IGT



<b>Annata di vendemmia</b>	2019
<b>Tipologia</b>	Rosato a Indicazione Geografica Tipica
<b>Gradazione alcolica</b>	12,50% vol
<b>Uve</b>	100% Aglianico
<b>Caratteristiche visive</b>	Rosa tenue
<b>Caratteristiche olfattive</b>	Note fruttate di lampone, melagrana, fragoline di bosco, arancia
<b>Caratteristiche gustative</b>	Gusto fresco, sapido e armonico
<b>Temperatura di servizio</b>	12-14°C
<b>Abbinamento</b>	Tartine burrate al Salmone affumicato, Alici e Pomodorini del Piennolo, Mozzarella di Bufala Campana, cocktail di Gamberetti, Pancetta di Maialino Nero Casertano, Prosciutto Iberico, tartare di Tonno Rosso, Pollo in agrodolce, Coniglio all'Ischitana
<b>Shelf life</b>	Fino a 36 mesi dalla data di imbottigliamento
<b>Metodo di conservazione consigliato</b>	Conservare in luogo fresco, umidità 65%, al riparo da fonti di luce, fonti di calore, sbalzi di temperatura e odori intensi
<b>N. di bottiglie prodotte</b>	3.000
<b>Primo anno di produzione</b>	2005
<b>Zona di produzione</b>	Vigneti selezionati del territorio della provincia di Avellino, Italia
<b>Terreni</b>	Argilloso-calcarei, coltivazioni a spalliera
<b>Età media dei vigneti</b>	19 anni
<b>Rese</b>	Uva per ettaro 75 q/ha Uva a vino 1,47 Kg/l
<b>Vendemmia</b>	Raccolta manuale intorno alla metà di ottobre, trasporto in cassette di peso non superiore a 20 Kg
<b>Vinificazione &amp; affinamento</b>	Macerazione a freddo, pressatura soffice, svinatura precoce, fermentazione a bassa temperatura controllata, affinamento in serbatoi inox a temperatura controllata, bottiglia
<b>Dati analitici</b>	Acidità totale 5,8 g/l, Zuccheri residui 7 g/l, SO <sub>2</sub> libera 26 mg/l

Montesole Rosato Campania nasce dai frutti dell'Aglianico, millenario vitigno mediterraneo dal prestante, inconfondibile carattere. Agli occhi s'introduce un bicchiere d'elegante rosa tenue, ottenuto naturalmente da un'abbreviata macerazione delle bucce, aprendosi al naso con profumi intensi di agrumi, frutti rossi, melagrana. Gusto fresco, armonico avvolto in un finale sapido e minerale, che rende irrinunciabile l'accoppiamento ad aperitivi di mare dagli aromi intensi, salumi raffinati, primi e secondi piatti delicati in agrodolce.

P.I.V.A e C.F. **01792160648**  
C.C.I.A **104385**  
R.I. **AV2632**  
Cod. ACCISA **AVV00007C**

**MONTESOLE s.r.l.**  
**83038 SERRA DI MONTEFUSCO**  
**AVELLINO ITALIA**

Tel. **+39.0825.963972**  
Fax. **+39.0825.963970**  
e-mail **info@montesole.it**  
Sito **www.montesole.it**