



TENUTA LE VIGNOLE

AZIENDA VITIVINICOLA

Beneventano Rosato IGP

Beneventano IGP Rosato al naso presenta note di viola, fragola e frutti rossi.

Si abbina a crostacei, salumi e formaggi.

Si accompagna bene con la pizza.

DETTAGLI TECNICI

Uve: Sannio Barbera 100%.

Territorio di produzione: Castelvenere (BN).

Metodo di coltivazione: a spalliera con sistema di allevamento a guyot.

Caratteristiche del terreno: medio impasto argilloso.

Resa per Ettaro: 50 q.

Raccolta: manuale, ultima decade di settembre.

Vinificazione: in bianco, segue le più moderne tecniche enologiche: una pressatura soffice in assenza di ossigeno, una decantazione statica dei mosti a freddo, una fermentazione a temperatura controllata a 13°.

Affinamento: in acciaio sulle fecce fini con frequenti batonnage.

Titolo Alcolometrico: 13% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosa vivo che ricorda il corallo.

Naso: note di viola e frutti rossi.

Gusto: di notevole freschezza e versatilità.

SERVIZIO

Temperatura di servizio: 10°-12° circa.

Degustazione: si abbina a crostacei, salumi e formaggi. Si accompagna bene con la pizza.

