

*Gioia*

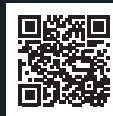
IRPINIA ROSATO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



# GIOIA

## IRPINIA ROSATO D.O.C.



### Scheda Tecnica

---

Tipologia	Rosato
Denominazione	Rosato D.O.C.
Vitigni	Aglianico 100%
Zona di produzione	Castelvetere Sul Calore << Loc. Valiano >>
Terreno	Argilloso calcareo
Densità	2500 / 3000 ceppi per ettaro
Età del vigneto	8000 mt, 8 anni
Posizione del vigneto	400 mt S.L.M.
Produzione	80 q.li per ettaro
Vendemmia	Raccolta manuale
Periodo di vendemmia	Fine ottobre
Fermentazione	Serbatoi in acciaio da 20 hl
Affinamento in bottiglia	Superiore a mesi 3
Tipologia tappo	Tappo tecnico in sughero naturale
Grado alcolico	13,0 % vol.
Acidità totale	6,93 g/l
Annata	2018
Disponibilità	Maggio 2019

#### **Abbinamenti gastronomici:**

le caratteristiche di questo vino si abbinano elegantemente con diverse varietà di cibo, dagli antipasti alla pasta, passando per il riso fino alla carne e al pesce, senza dimenticare i formaggi.

Si consiglia una temperatura di servizio di 10°/12° C.