

Bella Femmena

Rosè Roccamonfina IGT



Varietà delle uve:

Aglianico 85/100%

Confezionamento: 750/1500 ml

Area di produzione:

Galluccio, (Caserta- Italia) alle pendici del Vulcano spento di Roccamonfina

Natura del terreno:

Vulcanico con una buona concentrazione di Sali minerali e micro elementi

Età media delle viti: 14 anni

Altitudine dei vigneti: 280/300 mt (s.l.m.)

Esposizione dei vigneti: sud-sud est

Epoca di vendemmia:

Metà Ottobre

Densità d'impianto: 3500/ha

Sistema di allevamento: guyot

Resa/ha: 90q

Vinificazione:

Pigiatura soffice, con immediata separazione delle bucce, decantazione a freddo e fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata a 18°C per circa 15 giorni

Affinamento: in acciaio inox

Colore: rosa luminoso con riflessi color ciliegia

Profumo: esordisce con note di frutta e continua con sfumature floreali

Palato: raffinato e intrigante, con sentori fruttati e giustamente sapido

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Materiale di fermentazione: acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 18°C

Imbottigliamento: Marzo

Disponibilità sul mercato: Marzo

Temperatura di servizio: 10/12°C

Abbinamento gastronomici:

Grande come aperitivo, ottimo con il pesce, è anche giusto compagno di antipasti, primi piatti e secondi leggeri, da provare accostato ai salumi

Grapes varieties:

Aglianico 85/100%

Packaging: bottles of 750/1500 ml

Viticultural area:

Galluccio, (Caserta- Italy) to the slopes of Roccamonfina's extinct Volcano

Type of soil:

volcanic with a good extent of microelements and mineral salts

Average age of plants: 14 years

Altitude of vineyards: 280/300 mt (sea level)

Exposition: south – south east

Grapes harvest time:

Half October

Vite density: 3500/ha

Training system: guyot

Yield/ha: 90q

Vinification:

Soft pressing, with immediate separation of the skins, cold settling and fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature of about 18°C for about 15 days

Ageing: stainless steel thanks

Color: bright pink with cherry glints

Nose: begins with fruit notes and continues with floral hints

Palate: elegant and intriguing, with fruity hints and justly sapid

Alcoholic content: 12,5% vol.

Fermenters material : stainless steel thanks

Fermentation temperature: 18°C

Time of bottling: March

Time of release: March

Recommended serving temperature: 10/12°C

Suggested recipes:

Great as an aperitif, excellent with fish, it is also perfect friend of appetizers, pasta courses and second light, trying with cured meats

