

Il vino **ROSATO EFFUSIONI** è prodotto dalla vinificazione di uve 100% Aglianico provenienti dalla zona del Vulture, è caratterizzato dal suo colore rosa cerasuolo lucente e cristallino e da note profumate di piccoli frutti rossi e speziati. Le uve sono raccolte a mano nella prima decade di Ottobre, la vinificazione avviene con la macerazione per 1 o 2 giorni e poi con la vinificazione a temperatura controllata.

### Abbinamenti:

*E' un vino che si presta ad accompagnare tutto il pasto sia a base di carne che di pesce. Ottimo per accompagnare formaggi di media stagionatura.*

### SCHEDA TECNICA:

ANNATA:	2017
GUSTO:	All'ingresso è morbido ed avvolgente con note fruttate e floreali che diventano speziati in chiusura.
PROFUMO:	All'inizio è delicato poi gradualmente complesso con note di frutti rossi freschi e speziati.
COLORE:	Rosa cerasuolo carico
VARIETÀ DI UVA PRESENTE:	Aglianico del Vulture
TEMPERATURA IDEALE:	12-16°C a seconda delle portate
ALCOL:	13,5 %

