

— HORATIO · PAUPISI (BN)

Donnarosae

ROSATO IGP CAMPANIA – ANNATA 2025



DENOMINAZIONE	ANNATA	VITIGNO	ZONA DI PRODUZIONE
Rosato IGP Campania	2025	Montepulciano 80%, Aglianico 20%	Paupisi (BN)

Viticoltura

TERRENO	Argilloso calcareo
ALLEVAMENTO	Impianto a filari con potatura a guyot, cordone speronato per l'aglianico
DENSITÀ	3300 ceppi per ettaro
RESA	90 q.li/ha

Vinificazione

RACCOLTA	Manuale, ultima decade di settembre
FERM. ALCOLICA	Il mosto ottenuto dalla pressatura soffice viene stabulato a 1,5°C per 15 giorni, poi fermenta a 14-16°C per 20 giorni in acciaio
FERM. MALOLATTICA	Non svolta
AFFINAMENTO	6 mesi su fecce di lievito

Profilo sensoriale

COLORE	Rosa con riflessi ramati, limpido, bella vivacità
BOUQUET	Floreale (petali di rosa), fruttato (ciliegia, lampone, nota di fragole di bosco)
GUSTO	Fresco e sapido, con un leggero tannino, equilibrato e persistente

Abbinamenti

Antipasti di terra (salumi campani), pizza margherita, couscous di pesce, aperitivi al tramonto.

Servizio

TEMPERATURA	8-10°C
INVECCHIAMENTO	3 anni dalla vendemmia
FORMATI	Bottiglie da 750 ml

CARATTERISTICHE TECNICHE

13,30%
GRADO ALCOLICO

7,00 g/L
ACIDITÀ TOTALE

<2 g/L
RESIDUO ZUCCHERINO

64 mg/L
SO₂ TOTALE