



HORATIO
WINERY

DONNAROSAE
ROSATO IGP CAMPANIA

DENOMINAZIONE: IGP CAMPANIA

ANNATA: 2024

VITIGNO: MONTEPULCIANO 90% AGLIANICO 10%

ZONA DI PRODUZIONE: PAUPISI (BN)

VITICOLTURA:

- **TERRENO:** ARGILLOSO CALCAREO
- **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** IMPIANTO A FILARI CON POTATURA A GUYOT, PER L'AGLIANICO CORDONE SPERONATO
- **DENSITÀ D'IMPIANTO:** 3300 CEPPI PER ETTARO
- **RESA PER ETTARO:** 90 Q.LI/HA

VINIFICAZIONE:

- **RACCOLTA:** MANUALE, ULTIMA DECADE DI SETTEMBRE
- **FERMENTAZIONE 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
- **FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** NON SVOLTA
- **AFFINAMENTO:** 6 MESI SU FECCE DI LIEVITO

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- **GRADO ALCOLICO:** 13,30%
- **ACIDITÀ TOTALE:** 7,00 G/L
- **RESIDUO ZUCCHERINO:** <2 G/L
- **SO₂ TOTALE:** 64 MG/L

PROFILO SENSORIALE:

- **COLORE:** ROSA CON RIFLESSI RAMATI, LIMPIDO, BELLA VIVACITÀ
- **BOUQUET:** FLOREALE (PETALI DI ROSA) FRUTTATO (CILIEGIA, LAMPONE, NOTA DI FRAGOLE DI BOSCO)
- **GUSTO:** È FRESCO E SAPIDO, CON UN LEGGERO TANNINO, EQUILIBRATO E PERSISTENTE

ABBINAMENTI: ANTIPASTI DI TERRA (SALUMI CAMPANI), PIZZA MARGHERITA, COUSCOUS DI PESCE, APERITIVI AL TRAMONTO .

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8–10°C

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 3 ANNI DALLA VENDEMMIA

FORMATI DISPONIBILI: BOTTIGLIE DA 750 ML



HORATIOVINI@GMAIL.COM

[\(+39\)3803770850](tel:+393803770850)

HORATIO, CONTRADA FONTANELLE N.1,
PAUPISI (BN)