




Rosato Irpinia DOC 'Visione'

Denominazione di Origine Controllata



 Italia, Campania

Il "Visione" è un vino rosato che nasce da uve Aglianico coltivate a 600 mt sui suoli aspri e vulcanici dell'Irpinia. L'affinamento di 4 mesi in acciaio permette lo sviluppo di un bouquet fragrante e vinoso che ricorda la fragolina di bosco, i fiori di campo, le ciliegie succose e leggere sfumature marine. Il gusto è snello e diretto, di grande bevibilità, energizzato da un'appagante freschezza e una leggera scia sapida.

Il "Visione" Rosato è prodotto con uve attentamente selezionate e vendemmiate leggermente in anticipo, proprio per mantenere alta l'acidità, generalmente verso la seconda metà di settembre. I grappoli portati in cantina vengono fatti macerare a freddo sulle proprie bucce per estrarre colore, per poi essere sottoposti alla pressatura soffice e alla conseguente fermentazione alcolica che si svolge a basse temperature per alcune settimane in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata. Dopodiché il vino resta in affinamento in serbatoi di acciaio inox per almeno 4 mesi prima di essere filtrato, imbottigliato e messo in commercio.

Denominazione: Irpinia DOC

Uve: Aglianico 100%

Vigneti: A 600 mt di altitudine su suoli di matrice vulcanica

Vinificazione: Pressatura soffice, breve contatto con le bucce e fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: 4 mesi in acciaio

Esame organolettico:

si presenta alla vista di un colore rosa tenue cristallino. Al naso compaiono intensi aromi di frutta a bacca rossa, tra cui il lampone, il ribes e la ciliegia, note di agrumi rosa e floreali di rosa e fiori di campo, per chiudere con sentori minerali freschi. In bocca è snello, succoso e beverino, caratterizzata da una beva freschissima e veramente appagante.

Gradazione: vol. 12,5%

Abbinamenti gastronomici: Ottimo per degustazioni di salumi e formaggi freschi e stagionati.

Consigliato sulla pizza e sulla focaccia.

Allergeni: Contiene solfiti

