

COLLI DI CASTELFRANCI

Viticoltura di Montagna

ROSIÉ - IRPINIA ROSATO DOC

Vitigno

Aglianico 100%

Zona di produzione

Torella dei Lombardi (AV)

Natura del terreno

Argilloso - sabbioso
(Sud-est, 600 m/slm)

Età del vigneto

10 - 15 anni

Sistema di allevamento

Guyot

Densità di impianto

4000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro

90 QL

Epoca di raccolta

Prima decade di ottobre

Tecnica di vinificazione

Raccolta delle uve a mano in piccole cassette da 15 kg alla quale segue una pigiatura soffice dei grappoli. Il mosto di sgrondo viene separato da quello di pressa per ottenere il colore caratteristico del Rosié. Fermenta a basse temperature per un mese e dopo la fermentazione si procede all'élévage sur lies per 4 mesi nei quali ogni 2 settimane si effettua il bâtonnage in acciaio fino al successivo affinamento in bottiglia di un mese.

