

# Spumante Rosato

## Aglianico

# ROSATO

CONSORZIO VITICOLTORI ASSOCIATI DEL VULTURE



Vitigno: Aglianico del Vulture  
 Zona di produzione: uve selezionate provenienti dai vigneti delle colline del Vulture, su terreni calcarei, argillosi e magmatici di origine vulcanica.  
 Gradazione alcolica: 12,5% vol.  
 Colore: Rosa tenue.  
 Profumo: aromatico  
 Sapore: fresco, equilibrato, sapido  
 Conservazione: da non invecchiare  
 Temperatura di servizio: 8/10° C.  
 Abbinamento consigliato: ideale come aperitivo, piacevole da abbinare a risotti, grigliate di pesce, verdure grigliate e antipasti di mare.  
 Da servire in flute dal collo stretto.

Grape variety: Aglianico del Vulture  
 Production area: selected grapes coming from the vineyards of the Vulture hills, on calcareous, clayey and magmatic soils of volcanic origin  
 Alcohol content: 12,50% vol  
 Bouquet: aromatic  
 Colour: soft pink  
 Palate: fresh, well-balanced, fully-flavoured  
 Cellar life: not suitable for ageing  
 Serving temperature: 8-10°C  
 Gastronomic matches: ideal to be served as aperitif, it matches perfectly risottos, grilled fish and vegetables, seafood starters.  
 Serve in flute with narrow rim

