



Volcei

Campania Rosato Indicazione Geografica Tipica



Uve Aglianico
Grapes Aglianico



Zona di produzione 200 slm Contursi Terme e Sicignano degli Alburni Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni

Production area 200 slm Contursi Terme e Sicignano degli Alburni National Park of Cilento, Vallo di Diano and Alburni



Vinificazione Selezione manuale delle uve, breve macerazione sulle bucce seguita da pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata

Vinification Manual grape selection, short maceration on the skins, followed by soft pressing, checked fermentation



Affinamento In acciaio per 8 mesi e per 2 mesi in bottiglia

Aging In stainless steel for 8 months and then 2 months in bottle



Volume alcolometrico 13% Vol.
Alcohol 13% Vol.



Temperatura di servizio 10-12° C
Serving temperatures 10-12° C



Bicchiere consigliato Calice a Tulipano
Suggested glass Tulip glass



Formato bottiglia 0,75 litri
Bottle size 0,75 l

Scheda tecnica Ai piedi dei Monti Alburni, all'interno del Parco Nazionale, le uve sono selezionate manualmente. Dopo una breve macerazione sulle bucce, avviene la pressatura soffice e la fermentazione a temperatura controllata

Wine data sheets At the foot of the Alburni Mountains, in the National Park of Cilento, Vallo di Diano and Alburni, the grapes are selected manually. After a short maceration on the skins, followed by soft pressing, the fermentation takes place at a controlled temperature

Scheda organolettica Color rosa cerasuolo. Profumo intenso, dominato da note di piccoli frutti rossi come ribes e lampone, alternate a sentori floreali di orchidea selvatica e violette. Scorrevole al palato, fresco e molto sapido, presenta una soffice nota tannica. Un rinfrescante tocco agrumato di pompelmo rosa accompagna un finale lungo e piacevole

Tasting note Cherry pink colour. Intense aroma, dominated by notes of small red fruits such as currants and raspberries, alternating with floral hints of wild orchid and violets. Smooth on the palate, fresh and very savory, it has a soft tannic note. A refreshing citrus touch of pink grapefruit accompanies a long and pleasant finish

Abbinamenti gastronomici Perfetto con pizze a base rossa e con una farcitura di media struttura, oltre a buns con hamburger, formaggi semistagionati, zuppe di pesce e preparazioni fusion

Food pairing It can be paired with red-based pizzas and with a medium-structured topping, as well as hamburger buns, semi-aged cheeses, fish soups and fusion preparations