PIANO GRASSO

Rosato Dosaggio Zero Millesimato

CANTINA DEI QUINTI

Uve Aglianico
Grapes Aglianico

Zona di produzione 180-200 SLM Contursi Terme e Sicignano degli Alburni, Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni.
Production area 180-200 SLM Contursi Terme e Sicignano degli Alburni, Park National of the Cilento, Vallo di Diano and Alburni.

Vinificazione e affinamento Vino di annata, ottenuto da uvaggio di uve di aglianico accuratamente selezionate. Il mosto è ottenuto per pressatura diretta delle uve rosse, diraspate per il 60%. La fermentazione avviene a bassa temperatura e durante l'affinamento il vino ottenuto è oggetto di batonnage per 6-8 mesi. Dopo l'imbottigliamento, la maturazione sui lieviti dura 18 mesi. Le operazioni di remuage sono manuali.
Vinification and Ageing Vintage wine, made from carefully selected grapes of Aglianico. The must is obtained by direct pressing of red grapes, destemmed for 60%. The fermentation takes place at low temperature and during the aging the wine is batonnage for 6-8 months. After bottling, the ageing on the yeasts lasts at least 18 months. The remuage operations are manual.d temperature.

Volume alcolmetrico 12,5 % Vol.
Alcoholic strength 12,5 % Vol.

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

Bicchiere consigliato Calice a tulipano
Recommended Glass Tulip-shaped glass

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

Scheda organolettica Color rosa tenue. Il bouquet è complesso, con dominanza di note di piccoli frutti rossi come ribes e lampone, alternati a sentori floreali di orchidea selvatica e violetta. Il perlage è fine e persistente e dona piacevolezza al gusto. Il sorso è rotondo, fresco e molto sapido. Un richiamo agrumato di buccia di pompelmo rosa accompagna un finale lungo e piacevole.
Tasting note Light pink colour. The bouquet is complex, with a predominance of notes of small red fruits such as currant and raspberry, alternating with floral hints of wild orchid and violet. The perlage is fine and persistent and gives pleasure to the taste. The mouthfeel is round, fresh and very savory. A citrus hint of pink grapefruit peel accompanies a long and pleasant finish.

Abbinamenti gastronomici Adatto a primi piatti strutturati come risotti e portate di pesce e crostacei. Da provare con pizze rosse e formaggi semistagionati.
Food pairing Suitable for structured first courses such as risotto and fish and shellfish dishes. To try with red pizzas and semi-processed cheeses.

Valori nutrizionali per 100g

Energia	92 382	kcal KJ
Grassi di cui Acidi grassi saturi	0 0	g g
Carboidrati di cui Zuccheri	0,6 <0,5	g g
Proteine	<0,5	g
Sale	0	g

CAPSULA
C/ALU 90
ALLUMINIO

TAPPO
LDPE 4
PLASTICA

BOTTIGLIA
GL 71
VETRO

Verifica le disposizioni del tuo comune