



# ROZÈ



Vino rosato ottenuto da uve Aglianico in purezza raccolte a mano, provenienti esclusivamente dal territorio di Barile.

Dopo una pressatura soffice, il mosto, separato dalle bucce, fermenta per 10/12 giorni con l'ausilio di lieviti selezionati in serbatoi di acciaio inox a bassa temperatura.

Gradazione: 12,5%. Temperatura di servizio: 12-15 °C.

#### ANALISI VISIVA:

Rosa chiaretto con riflessi ramati. Limpido, consistente. Leggero perlage visibile.

#### ANALISI OLFATTIVA:

Naso intenso e complesso. La nota fruttata di frutti a bacca rossa è dominante: presenti sentori di ciliegia, lampone, ribes rosso, cranberry e amarena, oltre a note agrumate come il pompelmo e l'arancia. Si percepiscono fiori appassiti come ibiscus e geranio e spezie dolci, tra cui cannella e vaniglia.

#### ANALISI GUSTATIVA:

Vino leggermente amabile e leggermente mosso. Bevuta piacevole e fresca, caratterizzata da un'acidità presente ma molto ben equilibrata. Si ritrovano i frutti rossi individuati nell'esame olfattivo. Bella sapidità e buona persistenza. Grado alcolico importante (13%), ma molto ben integrato.

#### ABBINAMENTO:

Vino versatile, da proporre a tutto pasto sia con preparazioni a base di carni delicate sia di pesce, anche crudo. Si sposa bene con pizza, frittura e grigliate. Ideale da servire anche come aperitivo.