

# TERRE CERASE

Indicazione Geografica Protetta /// Rosé



Brillantes Kirschrot mit dominanten Sauerkirschnoten und Anklängen von roten und schwarzen Beeren sowie zarten würzigen und blumigen Nuancen. Der Geschmack ist weich und voll. Dieser Wein eignet sich als Aperitif oder als Begleiter zu Fischgerichten mit Soßen und weißem Fleisch. Die gastronomische Zuordnung par excellence: Kampanische Büffelmozzarella und neapolitanische Pizza.

#### SERVIERTEMPERATUR

10 °C

#### LAGERFÄHIGKEIT

3 Jahre

#### FLASCHEN

375, 750 ml

#### BODENBESCHAFFENHEIT

Reich an tonhaltigem Sandkalkstein, quarzhaltigem Sandstein und Vorkommen von Fossilien

#### ANPFLANZUNGSJAHR

Verschiedene Jahre ab 1970

#### HÖHENLAGE DER WEINBERGE

400 m ü. d. M.

#### WEINLESE

Ende Oktober

#### STOCKDICHTE

3000 Rebstöcke pro Hektar

#### ERZIEHUNGSFORM

Guyot und Kordon mit Zapfenschnitt

#### ERTRAG (Liter/Hektar)

6500

#### WEINBEREITUNG

Die Trauben werden gefroren und danach kalt vergoren; nach dem Abstich des Mostes erfolgt die Weißweibereitung.

#### AUSBAU

In Edeltahltanks

#### TRAUBENSORTEN

100 % Aglianico

#### WEINBAUGEBIET

Foglianise und Ponte