

TERRE CERASE

Indication Géographique Protégée /// Rosé



Une robe rouge cerise brillante, avec des notes dominantes de marasquin, ponctuées de senteurs de fruits à baies rouges et noires, et de délicats accents épicés et fleuris. Un goût plein et moelleux. C'est un vin à consommer à l'apéritif ou en accompagnement de préparations à base de poisson en sauce ou de viandes blanches. Se marie harmonieusement avec la mozzarella de bufflonne de Campanie et la pizza napolitaine.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

10° C

CAPACITÉ DE VIEILLISSEMENT

3 ans

BOUTEILLES

375, 750 ml

NATURE DU SOL

Riche en argile arénacée, en grès quartzeux et en gisements fossiles

ANNÉE DE PLANTATION DES VIGNOBLES

Diverses années à partir de 1970

ALTITUDE DES VIGNOBLES

400 m. au-dessus du niveau de la mer

ÉPOQUE DES VENDANGES

Dernière décade d'octobre

DENSITÉ DI IMPIANTO

3000 vignes par hectare

SYSTÈME DE CULTURE

Guyot et cordon

RENDEMENT EN VIN (litres-hectare)

6500

VINIFICATION

Réfrigération des raisins, suivie d'une macération à froid du marc et d'une fermentation à blanc du moût après décuve

VIEILLISSEMENT

In acciaio inox

VARIÉTÉS DES RAISINS

Aglianico 100%

AIRES DE PRODUCTION

Foglianise et Ponte