

# TERRE CERASE

Indicazione Geografica Protetta /// Rosè



Color ciliegia brillante, con note dominanti di marasca unite a sentori di frutti a bacca rossa e nera e delicati accenti speziati e floreali. Al gusto è morbido e pieno. Vino da consumare come aperitivo e in abbinamento a preparazioni di pesce in salsa e carni bianche. Abbinamento d'elezione con mozzarella di bufala campana e pizza napoletana.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° C

## CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

3 anni

## BOTTIGLIE

375, 750 ml

## NATURA DEL TERRENO

Ricco di argille arenacee, arenarie quarzose e giacimenti fossili

## ANNO DI IMPIANTO DEI VIGNETI

Vari anni a partire dal 1970

## ALTIMETRIA DEI VIGNETI

400 mt s.l.m.

## EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima decade di ottobre

## DENSITÀ DI IMPIANTO

3000 viti per ettaro

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e cordone speronato

## RESA IN VINO (litri - ettaro)

6500

## VINIFICAZIONE

Ghiacciatura delle uve e seguente macerazione a freddo delle vinacce, fermentazione in bianco del mosto dopo svinatura

## AFFINAMENTO

In acciaio inox

## VARIETÀ DELLE UVE

Aglianico 100%

## AREA DI PRODUZIONE

Foglianise e Ponte