

## Crateca Rosato



E' ottenuto da uve Aglianico per leggera pressatura, di beva invitante e leggiadra è un' inedita e raffinata espressione dei tratti caratteristici dell'aglianico vendemmiato precocemente. Bello il rosa pastello cristallino, con sfumature color petalo di pesco. All'olfatto colpiscono la purezza aromatica, i sentori floreali intensi di rosa e tiglio, fusi con piccoli frutti rossi, melagrana e cedro. Il gusto fresco ed elegante, è di bella dolcezza e fine densità.

Valutazione: Nessuna valutazione

**Prezzo**  
28,00 €

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Cantine di Crateca](#)

Descrizione

## Scheda Tecnica Crateca Rosato

Crateca Rosato IGP Epomeo

Tipo di Vino : Rosato Secco

Uve: Aglianico 100%

Classificazione del Vino : Indicazione Geografica Protetta

Anno d'impianto: 2006

Altitudine: 220 metri slm

Esposizione: Nord-Ovest

Terreno: sabbioso detritico di origine vulcanica (Tufo Verde del Pizzone)

Densità d'impianto: 8000 ceppi per ettaro.

Forma di allevamento: Cordone speronato

Resa: 1,5 kg per ceppo

Epoca di vendemmia: metà settembre

Raccolta: Manuale, in cassette da 20 kg, alla piena maturazione aromatica dell'uva

Vinificazione ed affinamento: Lunga e soffice pressatura dei grappoli interi in ambiente protetto dall'ossigeno, a cui segue l'illimpimento del mosto fiore per sedimentazione naturale a bassa temperatura. Lunga la fermentazione in tini di acciaio inox refrigerati ed il successivo affinamento su fecce fini. Minimo e regolato l'utilizzo di solforosa fino all'imbottigliamento.

Il vino, di beva invitante e leggiadra, è un' inedita e raffinata espressione dei tratti caratteristici dell'aglianico vendemmiato precocemente. Bello il rosa pastello cristallino, con sfumature color petalo di pesco. All'olfatto colpiscono la purezza aromatica, i sentori floreali intensi di rosa e tiglio, fusi con piccoli frutti rossi, melagrana e cedro. Il gusto fresco ed elegante, è di bella dolcezza e fine densità.

### Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.