



## AGLIANICO DEL TABURNO D.O.C.G. ROSATO

VITIGNO: Aglianico del Taburno (100%)  
DENOMINAZIONE: Denominazione di Origine Controllata e Garantita - D.O.C.G.  
ZONA DI PRODUZIONE: Torrecuso (BN), in territorio della D.O.C.G. Aglianico del Taburno.  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: controsplattera con sistema di potatura a Guyot  
RESA UVA PER ETTARO: 70 quintali per ettaro  
EPOCA DI VENDEMMIA: fine ottobre/prima metà di novembre. Raccolta delle uve a mano.  
VINIFICAZIONE: le uve vengono pigiate delicatamente e fermentate a temperatura controllata, dopo breve macerazione a freddo sulle bucce per 24 ore. Il vino, ottenuto nella versione rosato, viene affinato in botti d'acciaio.  
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosa intenso, profumi delicati di frutti rossi, gusto secco, fresco, dal corpo particolarmente armonico.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: si consiglia di servirlo ad una temperatura di 12°-14° C.

*GRAPES: Aglianico del Taburno (100%)  
APPELLATION: Denominazione di Origine Controllata e Garantita - D.O.C.G.  
PRODUCTION AREA: Torrecuso, a small city of Benevento Province, located on Mount Taburno, in the northeast of the Campania Region (South-Italy), in territory of D.O.C.G. Aglianico del Taburno  
PRUNNING CULTIVATION SYSTEM: controsplatter (Guyot System)  
GRAPE YIELD: 70 quintal per hectare  
HARVEST: late October/first half of November; hand picked  
WINE MAKING PROCESS: the grapes are gently pressed and then fermented at a controlled temperature, following a brief, cold maceration on the skins for 24 hours. The wine, obtained in the rosé version, is aged in steel tanks.  
TASTING NOTES: It exudes an intense pink color followed by an elegant bouquet with aromatic notes of cherry, red fruits and apricot. It is well balanced on the palate: it is dry and fresh, smooth and persistent, with undertones of peach and an aftertaste of strawberry.  
FOOD PAIRINGS: The Rocca dei Sanniti Aglianico del Taburno Rosato pairs well with hors d'oeuvres, pasta, risotto, fish soup and white meat.  
SERVING TEMPERATURE: 12°-14° C.*