TENUTA SELLATA
1919

MAVÌ

2024

Paestum Rosato IGP

Dénomination
Paestum Rosato IGP

Cépage
75% Aglianico – 25% Sangiovese

Zone de Production
Torre Orsaia (SA), Campania, Italy

Type de Terrain
Argilo-calcaire à texture moyenne Cilento Flisch

Système de Reproduction et Densité
Espalier en taille Guyot, 4000 p.te/ha

Exposition
Sud/Sud-Ouest (350 m.a.s.l.)

Rendement
80ql/ha

Récolte
Deuxième à troisième décade de Septembre

Vinification
Sélection rigoureuse et éraflage suivis d'un pressurage doux des raisins, avec fermentation à température contrôlée. Sans macération pelliculaire.

Raffinement
4 mois en cuve inox, 2 mois en bouteille

Teneur en Alcool
13,%

Notes de Dégustation
Robe rose pâle aux reflets cuivrés brillants.
Nez floral avec des notes de fleurs des champs et de fruits frais. Bouche savoureuse et harmonieuse, dotée d'une belle buvabilité qui s'adapte à une grande variété d'accords gastronomiques.

AZIENDA AGRICOLA TENUTA SELLATA
Via G. B. Pagano, 59 - 84077 - Torre Orsaia (SA)
+39 0974 985008 | info@tenutasellata | www.tenutasellata.it