

PAISTOM
PAESTUM ROSATO
I.G.P.
AGLIANICO

Vitigno: Aglianico 100%

Tipologia: Rosato

Caratteristiche del terreno:
sabbioso - calcareo

Forma di allevamento e densità:
guyot - 4000 piante ad ha

Resa: 80 q.li ad ha

Periodo di vendemmia: prima o
seconda decade di ottobre

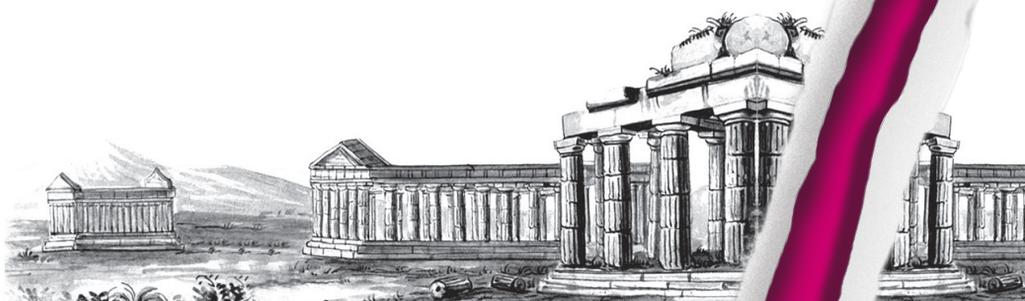
Vinificazione: pressatura soffice
delle uve aglianico fermentazione
in bianco a temperatura
controllata in fermentini di acciaio
inox

Affinamento: in serbatoi di acciaio
inox per circa 4 mesi

Alcool: 13,5% VOL.

Temperatura di servizio: 8°-10°C

Abbinamenti: ideale abbinamento
con primi piatti



PAISTOM
PAESTUM ROSE'
I.G.P.
AGLIANICO

Grape variety: Aglianico 100%

Kind of wine: Rose'

Soil composition: sandy and limestone

Cultivation system and plant density: guyot - 4000 plants per hectare

Grape harvest yield per hectare: 8 tons for hectare

Harvesting time: first or the second ten days of october

Vinification: soft pressing of destemmed grapes, controlled fermentation's temperature in steel

Ageing: in steel tanks for about 4 months

Alcohol: 13,5% VOL.

Service temperature: 8-10° degrees

Food combination: ideal with main courses

