



CANTINE ANTONIO CAGGIANO

ROSA SALAE

CAMPANIA ROSATO IGT

Uvaggio

Aglianico di Taurasi (100 %)

Zona di produzione

Terreni siti in contrada Sala a Taurasi

Esposizione ed Altimetria

Esposizione Sud-Ovest - Terreni collinari a circa 350 s.l.m.

Tipologia di terreno

Argilloso calcareo

Sistema di allevamento

Spalliera con potatura a Guyot

Densità dell'impianto e Resa per ettaro

5000 viti /ettaro - 60 q.li /ettaro con Kg 1,20 per pianta

Epoca di vendemmia e Tipologia di raccolta

Prima decade di Ottobre - Raccolta manuale

Tipo di vinificazione

Uve raccolte in anticipo, rispetto alla piena maturazione dell'aglianico, per preservarne l'ottimale acidità. Vinificazione in bianco con pressatura molto soffice (resa in vino 50%), decantazione statica, mosto fermentato in serbatoi di acciaio a bassa temperatura. Affinamento in acciaio.

Caratteristiche organolettiche

Alcool 12,5% - Acidità totale 6,4 g/l

Colore Rosa tenue cristallino. Profumi finemente fruttati di ciliegia croccante, ribes, melagrana con note floreali di rosa canina.

Vivace freschezza e delicata sapidità conferiscono una grande piacevolezza.

