Pellerosa

ROSATO

INFO

Annate: 2018, 2019, 2021
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Campania
Vitigno: Aglianico
Suolo: Vulcanico, sciolto, sabbioso e calcareo con buona presenza di sostanza organica
Estensione del vigneto: 1 ha
Tipo d'impianto: Spalliera
Densità ceppi per ha: 4.500
Età media del vigneto: 18 anni
Produzione media per ha: 45 hl
Vinificazione e affinamento: Breve contatto con le bucce, fermentazione spontanea e affinamento in anfore di terracotta.
Solforosa totale: 27 mg/l
Bottiglie prodotte: 2.000

PRODUTTORE

I CACCIAGALLI
Mario Basco e Diana Iannaccone

PERCHÉ

Il Pellerosa de I Cacciagalli è un vino rosato affascinante, di bella vivacità e giustamente vinoso. Un vino di estrema versatilità, fatto e pensato per la tavola, è capace di catturare tutti i palati con beva, autenticità e generosità. Il rosato gastronomico per eccellenza.

QUANDO

Quando vi ritrovate con un bel gruppo di amici e ognuno porta qualcosa per pranzo, serve un vino da carne, da pesce, da formaggi, da pasta e da verdure. Il Pellerosa è quello che cercate, un vino semplice, ma dai mille volti, uno per abbinamento.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it