



ELENA CATALANO

VITICOLTORI DAL

18
25

AGLIANICO DEL TABURNO ROSATO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Uve impiegate: Aglianico 100%.

Diradamento e maturazione: i vigneti destinati alla produzione dell'Aglianico rosato DOCG Taburno sono soggetti alla vendemmia verde nel corso dell'invaiaitura, in percentuali variabili dal 30% al 40% a seconda delle caratteristiche dell'annata.

Tecnica di vinificazione: le uve intere, raccolte tra fine settembre e inizio ottobre, sono sottoposte a pressatura soffice con protezione tramite utilizzo di gas inerte, al fine di evitare ossidazioni non controllate. Dopo la pressatura segue la tecnica del debourbage in serbatoi di acciaio inox: la fermentazione alcolica avviene a bassa temperatura, variabile tra 14 e 16 °C e dura tra le 2 e le 3 settimane.

Affinamento: L'affinamento viene svolto interamente in vasche di acciaio inox, attraverso la gestione della feccia fine con regolari batonnages. Le operazioni di preparazione per l'imbottigliamento avvengono a fine inverno dell'annata successiva alla vendemmia. Trascorse 3-4 settimane di affinamento in bottiglia, il vino inizia ad esprimere appieno le caratteristiche fresche e fruttate che si addicono ai rosati giovani.

Longevità: il vino esprime al massimo tutta la sua gioventù e la sua freschezza aromatica e gustativa entro l'anno successivo alla vendemmia, durante il quale manifesta tutta la tipicità dell'Aglianico rosato del Taburno.

Caratteristiche organolettiche: colore rosa brillante, tendente al ceraso, che con l'invecchiamento vira su note meno intense e decise; aromi fruttati, con note di frutti di bosco e ciliegia. Ottima la freschezza gustativa fornita da un buon livello di acidità, di media struttura, dal finale persistente con notevole ritorno aromatico.

