



## Orano Campania rosato igt

Vino rosato prodotto solo con uve Aglianico che macerano 12 ore in tini di acciaio.



**Tipologia** vino rosato

**Denominazione** Campania Igt - Igp

**Vitigno** Aglianico 100%

**Prima annata** 2005

**Provenienza delle uve** Castelfranci (Avellino)

**Altitudine** 550 metri s.l.m.



**Sistema di allevamento** controspalliera guyot

**Sesto di impianto** 3500 - 4500 ceppi/ha

**Resa uva** 80 q/ha

**Caratteristiche del suolo** argilloso marmoso, franco argilloso, argilloso limoso

**Vendemmia** ultima settimana di ottobre



**Vinificazione** decantazione statica del mosto dopo diraspapigiatura e pressatura soffice;

inoculo con lieviti selezionati sul limpido, fermentazione ed affinamento in acciaio

**Fermentazione** in vasche di acciaio inox a 16-18 °C



**Imbottigliamento** seconda settimana del mese di febbraio successivo alla vendemmia

