



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 m 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

