VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Petnat Beneventano Rosato Frizzante

Productor: Cantina Morone

Beneventano IGP Rosato Frizzante

100% Camaiola · Orgánica (certificada), Practicas Biodinámicas

Tipo de Vino: Vino Espumoso

Región: Campania, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcohólico: 12.0 %

Producción anual: 800 (Botellas).

Suelo: Arcilla

Altitud: 201 m - 300 m



VITICULTURA:
Como con todos los vinos de Cantina Morone, se siguen prácticas orgánicas en los viñedos. La intervención es mínima y todas las uvas se cosechan a mano.

VINIFICACIÓN:
Vinificación en tanque de acero con levaduras salvajes con “pied de cuve”; 3 horas de maceración en pieles y 3 meses de envejecimiento en acero. Refermentación con Camaiola seca después de 5 meses.

NOTAS DE CATA:

Este rosado espumoso es de método ancestral (tiene una sola fermentación), es de un color rosado muy fuerte, con una burbuja muy ligera y está hecho 100% de una uva indígena de Campania que se llama Camaiola. Este vino es jugoso y divertido, refrescante y facil de tomar, lleno de frutas rojas como frambuesa y fresa.

MARIDAJE:

Es perfecto para tomar como aperitivo o incluso después con un postre basado en frutas rojas, como un merengue con chantilly y fresas.