VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Camarosa Beneventano Rosato

Productor: Cantina Morone

Benevento Rosato IGP

100% Camaiola · Orgánica (certificada), Practicas Biodinámicas

Tipo de Vino: Vino Rosado

Región: Campania, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcohólico: 13.0 %

Producción anual: 3384 (Botellas).

Suelo: Caliza y Arcilla

Altitud: 201 m - 300 m



VITICULTURA:
La uva tinta con la que se elabora este vino ahora se llama Camaiola. Solía ser Barbera del Sannio, un nombre confuso dada la ausencia de cualquier vínculo genético con la Barbera del norte de Italia y el sabor y apariencia completamente distintos de las bayas de Camaiola. 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:
Las uvas se someten a una fermentación de 15 días utilizando levadura autóctona en tanques de acero inoxidable. Para minimizar el uso de sulfitos y la oxidación, las uvas se mantienen bajo una capa de gas inerte en una prensa cerrada.

NOTAS DE CATA:

Un vino rosado seco de cuerpo medio, con aromas y sabores marcados a frutos rojos, de los cuales se distinguen las fresas y las frambuesas.

MARIDAJE:

Es un vino que acompaña muy bien la charcutería, los platillos especiados como la cochinita pibil.