

## **SCHEDA TECNICA FA' CRUCI**

### **Denominazione**

IRPINIA ROSATO DOC

### **Vitigno**

AGLIANICO 100%

### **Zona di produzione**

PATERNOPOLI (AV), ITALIA

### **Vigneto**

Impianto di circa 4.000 piante per ettaro su terreno argilloso.

### **Sistema di allevamento**

Guyot.

### **Età del vigneto**

5- 10 anni.

### **Resa per ettaro**

60 QL/HA

### **Vendemmia**

A mano, nella seconda decade di ottobre.

### **Vinificazione**

Immediatamente dopo la raccolta l'uva viene pigiata e permane per un brevissimo tempo a contatto con le proprie bucce. La fermentazione avviene in acciaio a basse temperature per circa 2 settimane. Segue un periodo di affinamento non inferiore a 4 mesi prima dell'imbottigliamento.

### **Temperatura di servizio**

Va servito ad una temperatura di 12-14° C.

### **Abbinamenti consigliati**

Crostacei, formaggi freschi e pizza.