

Le Mongolfiere a San Bruno

Aglianico del Taburno
Denominazione di Origine Controllata e Garantita
Rosato

Era il sei ottobre, sull'aia della fattoria si festeggiava il giorno di San Bruno. Partite dal raduno annuale di Fragneto, due mongolfiere dai mille colori atterrano ai margini della vigna mentre si raccolgono le prime uve di aglianico. Questo vino è dedicato a quella magica giornata di festa e ai suoi indimenticabili protagonisti che ci guardano dall'alto dei loro voli stupendi.

Vitigno: 100% Aglianico

Bottiglie: ca. 7.000

Produzione media per ettaro: q. 80

Vendemmia: Manuale

Periodo vendemmia: Inizio Ottobre

Fermentazione: Vinificazione in rosato con macerazione prefermentativa in pressa a tank chiuso

Giorni fermentazione: 20

Temperatura max fermentazione: 14° - 17°

Abbinamenti: Antipasti, primi piatti, pizza, zuppa di pesce, crostacei

Temperatura di servizio: 12° - 14°

It was October, 6. In the farm's yard the day of St. Bruno was being celebrated, when two multi-colored balloons, coming from Fragneto's annual meeting, landed just outside the vineyard while the first of the aglianico's grapes were being harvested. This wine is dedicated to that magical holiday and to its unforgettable protagonists, who are watching over us from the heights of their flight.

Variety: 100% Aglianico

Bottles: ca. 7.000

Grape yield for hectar: q. 80

Harvest: By hand

Harvest time: Beginning October

Fermentation: Rosè fermentation - Prefermentative maceration in press with closed tank

Fermentation days: 20

Max fermentation temperature: 14° - 17°

Excellent with: Starters, pasta, pizza, soup of fish, crustaceans

Service temperature: 12° - 14°

