

sede legale  
Montenatale, Minturno, Latina  
partita iva 02578930592

sede operativa  
via Basilio Puoti - 80134 Quarto, Napoli  
+39 081 8765324 telefono  
+39 366 2594518 mobile

www.cantinecastelbelvedere.it  
info@cantinecastelbelvedere.it

seguici sui social



# Rosato IGP Campania Opale

<b>Tipologia</b>	Rosato IGP Campania
<b>Vitigno</b>	100% Aglianico
<b>Zona di produzione</b>	Sessa Aurunca, Campania
<b>Tipologia del terreno</b>	Argilloso / medio impasto
<b>Esposizione del vigneto</b>	Sud - Sud Est
<b>Altitudine delle vigne</b>	300 s.l.m.
<b>Sistema di allevamento</b>	Spalliera
<b>Densità d'impianto</b>	Mista
<b>Resa uva/ha</b>	90q
<b>Resa vino/ha</b>	60hl
<b>Produzione</b>	2200 bottiglie
<b>Affinamento</b>	100% acciaio

## descrizione

Dalla vinificazione in bianco dell'aglianico, tipico vitigno Campano, si ottiene un rosato che esprime a pieno i caratteri del territorio di provenienza.

## vinificazione

Le uve raccolte manualmente, messe in cassette e trasportate immediatamente in cantina, vengono quindi diraspate e vinificate senza macerazione e poste in serbatoi di acciaio, ad una temperatura controllata di circa 16°C, ed un successivo affinamento in acciaio di circa 3 mesi.

## degustazione

Vino dal colore rosa tenue, con buona fluidità. Al naso si presenta molto intenso con sentori di frutti di sottobosco e agrumi. Corpo equilibrato, molto fresco e armonico.

È da bersi giovane preferibilmente nei primi 2 anni, ad una temperatura di degustazione di 10-12°C.

## abbinamento

Accompagna bene antipasti, piatti di pesce non elaborati, e zuppe di verdure tipiche della cucina Campana.

## parametri analitici

<b>Ph</b>	3.5
<b>Alcool %Vol</b>	12.8
<b>Acidita Totale</b>	5,4 g/l
<b>S0<sub>2</sub> Totale</b>	60 mg/l
<b>S0<sub>2</sub> Libera</b>	20 mg/l
<b>Zuccheri Riduttori</b>	2.4 g/l
<b>Estratto Secco</b>	28 g/l