



Centoviti

Rosato Campania IGP, Nativ

Un Rosato da viti centenarie

Descrizione:

Centoviti proviene dal vigneto Nativ, situato nel cuore di Paternopoli, sulle colline dell'Irpinia. Una regione storica dell'Italia e parte della regione di Taurasi. Sono tipici i fertili terreni vulcanici e le forti escursioni termiche tra il giorno e la notte. Centoviti deve il suo nome al piccolo vigneto piantato con viti centenarie, situato sulle colline di Paternopoli. Prodotto con la potente uva aglianico, mostra nel bicchiere il suo inconfondibile fascino e temperamento meridionale.

Profilo aromatico:

Buccia di cipolla rosa. Naso molto elegante di ciliegie rosse, fragole e cannella. L'attacco morbido lascia il posto a un'esplosione di frutti rossi, gelatina di lamponi e mirtilli rossi, oltre a un po' di pesca, con una bella dolcezza di frutto; piacevole freschezza e bella vivacità nel finale.

Ideale con:

Cucina estiva, cheesecake o torta di verdure, arrosto freddo, tartara di salmone, pesce, carni bianche, specialità di pasta, formaggi forti (caprini o Chaumes).

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rosé si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 8 e i 10°C.

Paese di origine: Italia

Produttore: Nativ

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Aglianico

Numero articolo: 0997525

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Centoviti

Rosato Campania IGP
Nativ

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Aglianico
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rosé si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 8 e i 10°C.