2024 Centoviti

Rosato Campania IGP, Nativ

Un Rosato da viti centenarie

Descrizione del vino:
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.
Nota di degustazione:
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. .
Abbinamenti:
Cucina estiva, cheesecake o torta di verdure, arrosto freddo, tartara di salmone, pesce, carni bianche, specialità di pasta, formaggi forti (caprini o Chaumes).
Consigli per il consumo:
Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Campania
Produttore:	Nativ
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	in vasche d’acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	da subito fino al 2027
Varietà d'uva:	100% Aglianico
Numero di articolo:	0997524

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Centoviti

Rosato Campania IGP
Nativ

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Aglianico
Maturità:	da subito fino al 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in vasche d’acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch