



Certosa

UVAGGIO

Rosato ottenuto da Aglianico
Campania I.G.P.

TERRENO

argilloso - calcareo

ALTITUDINE

400 mt s.l.m.

EPOCA VENDEMMIA

terza decade ottobre

RESA

80 q.li per ettaro

VINIFICAZIONE

pressatura soffice, fermentazione
a temperatura controllata

AFFINAMENTO

180 giorni acciaio, 90 giorni
bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA

13%

CARATTERISTICHE

colore rosa, profumo delicato con
lievi note floreali, gusto armonico
e fresco

GRAPES

Rosé obtained from Aglianico
Campania I.G.P.

SOIL

clay - lime

ALTITUDE

400 meters above sea level

HARVEST TIME

third decade in october

YIELD

800 kilograms per hectare

VINIFICATION

soft pressing, fermentation at a
controlled temperature

AGING

180 days in steel, 90 days in
bottle

ALCOHOL CONTENT

13%

CHARACTERISTICS

pink color, delicate aroma with
slight floral hints, on the palate
balanced and fresh



CANTINA ISOLA DI CAPRI s.r.l.

via Trieste e Trento, 28 • 80071 Anacapri (Napoli) • Italia

T. +39 081.8371261 • F. +39 081.8382882

direzione@cantinaisoladicapri.it

www.cantinaisoladicapri.it

