

ORNETA
AZIENDA AGRICOLA



RASIN

CAMPANIA ROSATO DOC



100 % Aglianico



13% vol.



Le uve vengono diraspate, pigiate e lasciate in serbatoi di acciaio per la fermentazione alcolica a temperatura controllata, per un periodo di 12-24 ore in modo da permettere alle bucce di rilasciare solo una parte delle sostanze coloranti che contengono, praticando uno o due rimontaggi. Si procede con la svinatura per cessare il rilascio di sostanze coloranti e si fa fermentare a basse temperature



In bottiglia per almeno un mese



Sentori di rosa e viola al naso sono accompagnati da piccoli frutti rossi; in bocca il sorso è avvolgente e strutturato, adatto a tutte le stagioni.



Ottimo in abbinamento con crostacei, grigliate di pesce, ed anche come aperitivo



750 ml