



AGLIANICO ROSATO Mongolfiere a San Bruno

VITIGNO: "Le Mongolfiere a San Bruno" Aglianico del Taburno Rosato D.O.C.G.

SUOLO: calcareo/argilloso

ETÀ VIGNE: 3/20 anni

VINIFICAZIONE: vinificazione in rosato con macerazione prefermentativa in pressa a tank chiuso

AFFINAMENTO: 6 mesi in bottiglia

BOTTIGLIE PRODOTTE: 9.000 circa