



TabaRosa

Aglianico del Taburno

Rosato DOCG



Vitigno/Uve:

Impianto vigneto:

Altitudine vigneto:

Terreno:

Vinificazione:

Resa per ettaro:

Periodo di raccolta:

Affinamento:

Colore:

Aglianico 100% selezionate
e raccolte in cassetta.

Guyot.

300 m s.l.m.

Argilloso con marne calcaree affioranti.

In rosato a temperatura controllata
con fermentazione di circa 7 giorni

9.000 kg.

Prima decade di ottobre.

Acciaio.

Rosa tenue.

eng

Grapes:

Vine training:

Altitude of vineyard:

Soil:

Vinification:

Yield per hectare:

Period of harvest:

Ageing:

Colour:

Aglianico 100%, selected and collected in crates.

Guyot.

300 m a.s.l.

Argillaceous with lime-rich marlstone outcrops.

*Short maceration with skins at controlled
temperature, ca. 7 days of fermentation.*

9,000 kg.

First third of October.

Steel.

Faint rosy.