



# RÓC E

## Aglianico Paestum I.G.T. Passito, vino biologico

VITIGNI	100 % Aglianico, selezionato da cloni autoctoni da coltivazione biologica certificata.
ANNATA	2012
ZONA DI PRODUZIONE	vigneti di proprietà, nel Comune di Bellosguardo (Salerno, Italia).
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA	5,5 ha. di terreni collinari a mt 559 s.l.m. esposti a sud-est.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	argilloso-calcareo di origine vulcanica.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	cordone speronato.
RESA	20 q. / ha.
PRODUZIONE	100 bottiglie (0,375 lt.)
PERIODO DI RACCOLTA	grappoli selezionati e raccolti in cassetta a completa maturazione nella seconda decade di ottobre, immediatamente trasferiti in locale a ventilazione naturale e sistemati su graticci per l'appassimento.
VINIFICAZIONE	ammontamento dopo circa 3 mesi dalla raccolta; fermentazione di 24 mesi in piccoli caratelli di castagno.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	colore rosso rubino; profumo di confettura di amarena e frutti di bosco con <i>bouquet</i> complesso ed elegante; sapore morbidissimo, altamente corposo, dolce in base, con lontano retrogusto amarognolo alla distanza.
AFFINAMENTO	almeno 12 mesi in bottiglia.
TEMPERATURA SERVITO	da servire a temperatura di 16-18°.
CONTENUTO ALCOOLICO	13 % vol.
ACIDITÀ TOTALE	6,5 gr. / lt.
ZUCCHERI RESIDUI	140 gr. / lt.
SO <sub>2</sub> :	40 mg. / lt.