



VETERE 2021

PAESTUM ROSATO 2021
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

IL VINO

Da un terroir antico, in un vigneto all'ombra dei Templi di Paestum, nel cuore del Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni nasce un rosato speciale e dal carattere mediterraneo. Vetere è l'eleganza che diventa vino, un aglianico in purezza macerato per 6 ore a freddo, poi pressato in modo soffice con un breve contatto sulle bucce per estrarre solo un minimo di colori, di aromi eleganti e raffinati. Rosato dal colore provenzale, ma che parla di tutto il Cilento.

ALCOL

12 % Vol.

UVAGGIO

Aglianico 100 %

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

15000 da 0,375 ml | 180.000 da 750 ml

5000 da 1,5 l. | 1000 da 3 l. | 100 da 6 l



ZONA DI PRODUZIONE Capaccio Paestum - Località Cannito

SUPERFICIE DEL VIGNETO 18 HA

ALTITUDINE DEL VIGNETO 150-210 mt s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRITORIO Calcareo Argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Spalliera con potatura Guyot

POTATURA Legatura con salici

DENSITA' DEI CEPPI 1800 gr.

ETA' MEDIA DELLE VITI 15 anni

PRODUZIONE PER ETTARO 1800 gr.

EPOCA DI VENDEMMIA Agosto 2021

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO Maggio 2021

VINIFICAZIONE Pressatura ultra soffice

AFFINAMENTO Serbatoi di acciaio per 6 mesi

ACIDITA' TOTALE 5,9 g/l.

PH 3,32

ZUCCHERO RESIDUO 4,5 g/l.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosa tenue e delicato alla vista, dal delizioso bouquet che regala al naso fragranti profumi di piccoli frutti rossi, note di rosa canina e violetta e cenni di macchia mediterranea. Al palato si rivela intenso, particolarmente fresco e mediterraneo, morbido, elegante, persistente. Beva morbida, armonica, intrigante, suadente e fine. Allungo finale coinvolgente ed appagante che lascia un ricordo di frutti di bosco e agrumi

ABBINAMENTI

Ottimo al momento dell'aperitivo, si abbina a tartare di pesce, antipasti di mare, salumi, carne bianca, mozzarella di Bufala e pizza margherita.