

Nóstos

Campania IGP Rosato

Nóstos rappresenta il mito del ritorno a casa. Questa nostra interpretazione si manifesta in un rosato che ad ogni sorso riporta alla mente le sirene, le spiagge sabbiose e il mare accogliente della Campania Felix.



Terreno: A matrice sabbiosa, alluvionale

Altitudine del vigneto: 50 m.s.l.m.

Varietà: Merlot

Età del vigneto: 7 anni

Viticoltura: allevato a guyot, sesto imp.to 2,40 x 0,75

Vinificazione: in bianco, in acciaio a bassa temperatura

Affinamento: 6 mesi in acciaio, 3 mesi in bottiglia.

Grado alcolico: 13,5% vol.

Temperatura di servizio: 12 °C

Profilo organolettico: Dal colore rosa tenue, al naso esprime note di rosa canina, melagrana e piccoli frutti rossi. In bocca è fresco, vivace e persistente.

Abbinamenti: Crostacei, frittture, sushi, pesce al forno, verdure, carni bianche e piatti speziati.

Bottiglie prodotte: 1260

Misura bottiglia: 750 ml