Frizzami Rosato

Uve: Aglianico 100%.

Vendemmia: seconda decade di settembre.

Fermentazione: vinificazione delle uve a temperatura controllata e rifermentazione con metodo marinotti in autoclave.

Affinamento: 3 mesi di affinamento sui lieviti.

***Grapes:* Aglianico 100%.**

Harvest time: *second ten days of September.*

Fermentation: *vinification of the grapes at controlled temperature and refermentation with the Martinotti method in an autoclave.*

Maturing: *3 months of refinement on the yeasts.*