



Rosato

AGLIANICO DEL TABURNO ROSATO D.O.C.G.

Uve: Aglianico 100%.

Vendemmia: Terza decade di ottobre.

Fermentazione: 7 giorni a temperatura controllata.

Affinamento: in acciaio.

Grapes: Aglianico 100%.

Harvest time: The third ten days of October.

Fermentation: 7 days at controlled temperature.

Refinement: in steel tanks.