



# Misterioso 2021

## IGP Paestum Rosato



**Vitigni:** Aglianicone 100%

**Vigna di origine:** Destre (250 m slm)

**Terreno:** flysch cilentano argilloso calcareo

**Sistema di allevamento:** guyot bilaterale

**Piante per ettaro:** 5.500

**Resa per ettaro:** 60 q

**Anno di impianto:** 2011 reinnesto Destre

**Periodo di vendemmia:** ultima decade di settembre

**Tipo di raccolta:** manuale

**Lavorazione:** grappolo intero in pressa con pressatura soffice

**Macerazione** 10 gg. in acciaio termocondizionato

**Fermentazione:** in anfora di terracotta

**Affinamento** 7 mesi anfora

**Alcol:** 12%

### Note degustative:

Il colore si presenta con un luminoso rosa pallido. Il naso è intenso e complesso, con alternanza di note fruttate, floreali e sentori speziati. Al palato ha un ingresso voluminoso e snello, con un finale fresco e sapido. Da abbinare al pesce al guazzetto, all'ammaccata cilentana e taglieri di salumi e formaggi cilentani