



Misterioso 2022

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