



# **SELVA DELLE MONACHE ROSATO RAVELLO – COSTA D'AMALFI DOC**

Vino dal gusto fresco e delicato con sentori fruttati e floreali e dal colore rosato tendente al cerasuolo

## ***SCHEDA TECNICA***

Tipologia vino: a denominazione di origine controllata

Denominazione di Origine Controllata: Costa d'Amalfi

Sottozona: Ravello.

Denominazione data dalla casa di produzione e marchio registrato: Selva delle Monache

Zona di produzione: Ravello e Scala

Tipologia uve: 60% Piè di Rosso (localmente detto Per' e' Palummo) + 40% Aglianico

Tipologia del terreno: vulcanico, medio impasto, ben strutturato

Altitudine: 360/400 metri sul livello del mare

Sistema di allevamento: spalliera e pergola amalfitana

Resa per ettaro: 70/80 quintali

Epoca di vendemmia: seconda decade di ottobre

Vendemmia: manuale in cassette di 15- 20 kg.

Vinificazione: macerazione delle bucce con il mosto per 12 ore circa

Affinamento: permanenza 3 mesi in acciaio con frequenti batonnages

Particolarità: vino dal gusto fresco e delicato con sentori fruttati e floreali e dal colore rosato tendente al cerasuolo

Destinazione: la produzione è destinata alla buona ristorazione e alle enoteche

Abbinamento: accompagna antipasti, carni bianche, pesce alla brace, zuppe, gradevole con la pizza.