



# TERRE SARACENE ROSATO COSTA D'AMALFI DOC

La vicinanza del mare e la composizione dei terreni donano una spiccata mineralità con sentori floreali e fruttati

## *SCHEMA TECNICA*

Tipologia vino: a denominazione di origine controllata  
Denominazione di Origine Controllata: Costa d'Amalfi

Denominazione data dalla casa di produzione e marchio registrato: Terre Saracene

Zona di produzione: Ravello e Scala

Tipologia uve: 70% Piè di Rosso (localmente detto Per' e' Palummo) + 30%  
Aglanico

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: 60/70 quintali

Epoca di vendemmia: terza 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

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

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