

CAPITIROSE

(400 metri s.l.m.)

I vigneti di Piediroso coltivati intorno alla cantina, nella località di Capitignano, con età media di 40/50 anni ed una attenta cura nella fermentazione danno a questo vino una buona varietà aromatica ed un colore rosa brillante.

The Piediroso vineyards grown around the winery, in the locality of Capitignano, with an average age of 40/50 years and careful attention to fermentation give this wine a good aromatic variety and a bright pink color.



Tipologia: Vino rosato

Vitigno: 100% Piediroso

Zona di Produzione: Tramonti (SA)

Provenienza delle uve: Località Casa De Matteis Capitignano Tramonti- Costa d'Amalfi (SA)

Temperatura Servizio: 8°-10°

Resa/ha: 75q circa

Densità dell'impianto: 1500 ceppi/ettaro

Tipologia terreno: Franco sabbioso-vulcanico

Età del vigneto: 50 anni

Sistema di allevamento: Pergola a raggiera (tipica del territorio)

Epoca di Vendemmia: 1° decade di Ottobre

Bottiglie prodotte: 1500 pz



rosato / rosè



75cl

% 12,5



8° - 10° C