



CONTEMPLO

ROSSO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA ROCCAMONFINA



<i>Uve:</i>	Aglianico 80% - Cabernet Sauvignon 20%
<i>Denominazione:</i>	IGP Roccamonfina
<i>Vigneto d'origine:</i>	Vigna Campapietro
<i>Coltivazione:</i>	Agricoltura Conservativa
<i>Tipo di allevamento:</i>	Guyot
<i>Produzione/ha:</i>	70 q/ha
<i>Resa uva in vino:</i>	60%
<i>Altitudine:</i>	300 mt s.l.m.
<i>Densità di impianto:</i>	5000 piante/ha
<i>Epoca di vendemmia:</i>	Prima decade di ottobre
<i>Tecnica di vinificazione:</i>	Le uve vengono diraspate, pigiate delicatamente e vengono poste a macerare per 10-12 gg, in serbatoi di acciaio inox di largo diametro a temperatura controllata di 20-22°C con rimontaggi ogni 4 e delestages ogni 2.
<i>Affinamento:</i>	Acciaio
<i>Imbottigliamento:</i>	16-18 mesi dalla vendemmia
<i>Note organolettiche:</i>	Dal colore rosso rubino intenso, con note granata. Sentori di ciliegie e amarene affiorano al naso, offrendo un vivace bouquet di frutti rossi. Al palato, il suo sapore è pieno e piacevole, con la giusta acidità e un tannino morbido. Di buona persistenza, con richiami di frutta rossa che riemergono sul finire..
<i>Grado:</i>	12,5% - 13,5%
<i>Bicchieri consigliato:</i>	Borgogna
<i>Temperatura di servizio:</i>	18°-20°C
<i>Abbinamenti:</i>	Si consiglia l'abbinamento con formaggi stagionati, con carni rosse e arrostiti di carni bianche.