

ANTEPRIMA

Il Fonsé è un rosato raffinato e delicato, proveniente dai vigneti di Aglianico situati nelle zone più fresche del colle di Paternopoli.

Le uve vengono vendemmiate in anticipo rispetto a quelle destinate per la produzione del Taurasi, per garantire freschezza ed eleganza al vino.

La raccolta manuale avviene in cassette aperte che raggiungono rapidamente la cantina dove i grappoli interi vengono pressati direttamente e in modo delicato.

Questo processo permette di ottenere un mosto di colore molto scarico, che durante l'evoluzione del vino assume un elegante colore rosa tenue.



Fonsé

IRPINIA ROSATO DOC



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Irpinia Rosato DOC

Composizione: aglianico 100%

Provenienza uve: Paternopoli (AV)

Terreno: franco-argilloso

Altitudine: 380 – 420 m s.l.m.

Esposizione: ovest, sud-ovest, sud-est

Anno d'impianto: 2005

Densità d'impianto: 4500 ceppi per ettaro

Forma di allevamento: a spalliera

Potatura: cordone speronato

Resa: 60 quintali per ettaro

Periodo di raccolta: prima decade di ottobre

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

I grappoli, raccolti a mano e sistemati in cassette, vengono velocemente trasportati nella vicina cantina e sottoposti a una pressatura soffice.

Il mosto decantato viene avviato alla fermentazione a temperatura controllata, garantendo un processo preciso e delicato.

Una parte del mosto viene fermentata in acciaio, dove sosta sui lieviti fini per almeno 6 mesi un'altra massa vinifica in barrique di diversi passaggi.

Questo periodo di affinamento sui lieviti contribuisce a sviluppare complessità aromatica e struttura, donando al Fonsé Irpinia Rosato DOC la sua caratteristica eleganza e profondità.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosa tenue. Al naso presenta profumi floreali e di frutta a bacca rossa, note leggermente agrumate accompagnate da leggeri sentori di frutta esotica.

Al gusto invece è fresco, pieno e di grande sapidità, coinvolgente e dal finale lungo dovuto al leggero tannino rilasciato dal vitigno.

ABBINAMENTI

Aperitivi, verdure grigliate, carni bianche, pesce alla griglia e per degustarlo al meglio va servito tra gli 8 e 10 gradi.