



ODOFREDO

Rosè

Tipologia: Vino rosato

Uve: Odofredo

Zona di produzione: Benevento

Superficie del vigneto: Ha 0.30.

Altitudine del vigneto: 450 s.l.m.

Tipologia del terreno: Medio impasto/argilloso

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Vendemmia: Fine settembre / prima decade di ottobre, raccolta manuale e selezione dei grappoli.

Resa per ettaro: Come da disciplinare

Vinificazione: Vinificazione in rosso a temperatura controllata. Affinamento in acciaio e legno

Imbottigliamento: Non prima di 8 mesi, immissione al consumo successiva a un periodo di affinamento in bottiglia

Caratteristiche: Colore rosso violaceo, complessità aromatica, gusto tannico

Abbinamenti: Ideale da servire con formaggi o arrosti