



## NICO ROSÈ

2022 Paestum Rosato Frizzante IGP

VITIGNO

VIGNA

ESPOSIZIONE

RACCOLTA

PRESSATURA

FERMENTAZIONE



Aglianico 100%

dalla vigna del 2018 altezza 250mslm

p.lla 21 fg 12 Comune di Rutino

Esposizione sud

Prima settimana settembre 2022

Immediata pressatura soffice a grappolo intero per tutta la massa.

Fermentazione spontanea in acciaio di tutta la massa tranne una piccola percentuale di mosto non ancora fermentato che è stato messo in frigorifero a 4 gradi fino alla primavera. Rifermentato in bottiglia col mosto di cui sopra nell'aprile 2023 Senza alcuna stabilizzazione tartarica.

Annata contraddistinta da una dolce primavera e da una feroce estate, con piogge frequenti e due grandinate che hanno accelerato il processo di maturazione.

Nico è il piccolo aglianico, il fratellino giovane.

Temperatura di servizio consigliata: 0°

### VALORI ANALITICI

Alcol 11%

Estratto secco totale 21,4 g/l

Ph 3,14

Acidità totale (acido tartarico) 6,71 g/l

Solforosa totale 10 mg/l

Manolattica svolta