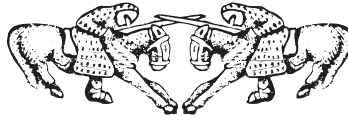


1812



Fattoria La Rivolta

Le Mongolfiere a San Bruno

Aglianico del Taburno Rosato D.O.C.G.



Era il 6 ottobre, San Bruno, dalla vicina Fragneto 2 mongolfiere atterrano ai margini del vigneto mentre si raccoglievano le prime uve di aglianico: fu subito festa. Da allora si ricorda quel giorno. Questo vino d'amore è dedicato ai protagonisti di quella giornata che oggi ci guardano dall'alto dei loro voli stupendi.

Vitigno: 100% Aglianico

Bottiglie: 7000 ca

Annata: 2022

Produzione media per ettaro: 80q

Vendemmia: manuale

Colore: rosa chiaretto

Periodo vendemmia: inizio ottobre

Fermentazione: vinificazione in rosato con

macerazione prefermentativa in pressa a tank chiuso

Sensazioni gusto/olfattive: profumi intensi di ciliegia

e frutti di bosco, rosa canina. Al gusto è avvolgente e

strutturato

Abbinamenti gastronomici: legumi, antipasti freddi, pizza

margherita, tartare di tonno, carni bianche alla griglia

Temperatura di servizio: 12° / 14°

It was October 6, San Bruno, from nearby Fragneto 2 hot air balloons landed at the edge of the vineyard while the first Aglianico grapes were being harvested: it was immediately a celebration. Since then he remembers that day. This wine of love is dedicated to the protagonists of that day who today watch us from the top of their wonderful flights.

Grape variety: 100% Aglianico

Bottles: 7000 approx

Vintage: 2022

Average production per hectare: 80q

Harvest: manual

Color: light pink

Harvest period: early October

Fermentation: vinification in rosé with pre-fermentation maceration

in a closed tank press

Taste / olfactory sensations: intense aromas of cherry and wild

berries, rose hips. The taste is enveloping and structured

Food matches: legumes, cold appetizers, margherita pizza, tuna

tartare, grilled white meats

Serving temperature: 12 ° / 14 °