



Farro S.R.L.
Via Virgilio, 20/36 Loc. Fusaro
80070 Bacoli (NA)
PIVA 05080331217
E-mail: info@cantinefarro.it
Internet: www.cantinefarro.it



Depiè Rosé

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



CLASSIFICAZIONE: Campi Flegrei D.O.P. Piediroso Rosato

UVAGGIO: Campi Flegrei D.O.P. Piediroso. 100%.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Vulcanico.

PROVENIENZA DELLE UVE: Vigneti selezionati a Denominazione di Origine Protetta posizionati, da est ad ovest dei Campi Flegrei, coltivati a "piede franco" senza innesto.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera (sostegno alla puteolana).

EPOCA DI VENDEMMIA: Terza decade di ottobre.

PRODUZIONE PER ETTARO: 90- quintali.

VENDEMMIA MODALITA': Manuale in cassette non superiori i 20 kg.

GRADO ALCOLICO: 12 %.

VINIFICAZIONE: Con pressatura soffice senza contatto con le bucce, conferisce un colore naturalmente chiaro, la fermentazione avviene a temperatura controllata, stoccaggio in serbatoi in acciaio inox.

AFFINAMENTO: Minimo 2 mesi in bottiglia.

NOTE: Antichissimo vitigno flegreo, già apprezzato ai tempi della Baia Imperiale e citato anche da Plinio.

Colore rosato limpido e consistente

Al naso aromi che ricordano, la pesca, la ciliegia e la rosa.

Al palato si presenta fresco, morbido, equilibrato, amplificando i sentori olfattivi.

Si consiglia di servirlo alla temperatura di 13° - ottimo come aperitivo, si abbina bene con frutti di mare, alici e fritturine.

Ben si sposa sulla zuppa di cozze, su quella di pesce su pietanze a base marinare, su carni bianche e formaggi erborinati.

