



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. Piedirosso Rosato*

UVAGGIO: *Campi Flegrei D.O.P. Piedirosso. 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.

