Furano

Paestum Rosato – Indicazione Geografica Tipica

Furano è vino rosato ottenuto dalla vinificazione in bianco di uve Aglianico.

Al naso esprime sentori floreali che ricordano petali di rosa su un tappeto gradevole con note di frutti rossi. Al gusto, fresco ed avvolgente, con un ingresso morbido esprime una notevole persistenza con presenza di note agrumate.

Il nome di questo vino deriva dal termine dialettale cilentano utilizzato per definire la brezza marina che accompagna le nostre uve durante la fase di maturazione.

Dati tecnici

VITIGNO:
Aglianico

SUPERFICIE DEL VIGNETO:
0,35 ha

ESPOSIZIONE:
Sud/Ovest

FORMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ:
Spalliera con potatura a Guyot – 4.500 ceppi per ha

VENDEMMIA:
A partire dalla I decade di Settembre

RESA:
65 q.li/ha – 1,5 Kg/pianta

VINIFICAZIONE:
Vinificazione in bianco a 16°C

AFFINAMENTO:
Serbatoi acciaio inox per circa 6 mesi

www.ilcolledelcorsicano.it
info@ilcolledelcorsicano.it
+39 379 179 1540

IL COLLE DEL CORSICANO
Vignaioli in Castellabate

Il Colle del Corsicano
Via Giovanni Romito
84048 S. Marco di Castellabate (SA)