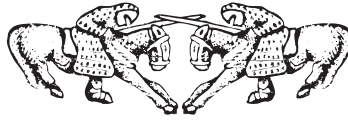


1812



# 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:** 2019

**Produzione media per ettaro:** 80q

**Vendemmia:** manuale

**Colore:** rosa chiaro

**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, crostacei, carni bianche

**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:** 2019

**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, shellfish,



white meats

**Serving temperature:** 12 ° / 14 °