

# TERRAZZE SUI CAMPI

ROSA DEL CRATERE CAMPANIA I.G.T.



Ottenuto da uve 100% Piedirosso da terreni vulcanici a forte drenaggio allevati a spalliera "Guyot" con una resa di circa 40 q/Ha.

Raccolta manuale con successiva pigiatura soffice a grappolo in parte non diraspato e successiva chiarifica statica a freddo.

Il contatto con le bucce è brevissimo in modo da estrarre solo un minimo di colori e fini aromi.

La fermentazione alcolica del mosto avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata intorno ai 14°C.

Resa di uva per singolo ettaro: 40 quintali/ha

Zona di produzione: Napoli

Altitudine: 20 - 120 m.s.l.m.

Suolo: Sabbioso di origine vulcanica, profondo e fertile

Dalla fresca beva e sapidità è ideale come aperitivo, ottimo in abbinamento con antipasti leggeri, carni bianche, verdure e crostacei.

Colore: Cristallino dal colore Salmone tenue

Olfatto: Intenso con note fragranti di frutti di bosco, rosa canina al naso, elegante componente iodata al naso che si unisce ad un fresco sentore di macchia mediterranea.

Gusto: Ingresso intenso, elegante, fresco e sapido.

Alcol	12,00%
Acidità Titolabile	5,8 g/l
Estratto secco	35 g/l
Zuccheri residui	< 2 g/l
Ph	3,55

  
TENUTA LOFFREDO

Tenuta Loffredo via Pisani 32 - 80126 Napoli  
Tel. 081 241 65 92 - [www.tenutaloffredo.it](http://www.tenutaloffredo.it)  
Email: [info@agrifoodloffredo](mailto:info@agrifoodloffredo)  
[operativo@tenutaloffredo.it](mailto:operativo@tenutaloffredo.it)

