



POMPEII

POMPEIANO ROSATO I.G.T.

Denominazione, Tipologia <i>Classification, Type</i>	I.G.T Pompeiano, Rosato <i>I.G.T. Pompeiano, Rose'</i>
Uvaggio <i>Grapes</i>	Piedirosso 100%
Zona di produzione <i>Production area</i>	Terzigno, vigneto "La Rotonda" <i>Terzigno, "La Rotonda" vineyard</i>
Altitudine, Esposizione <i>Vineyards altitude, Exposure</i>	230 -250 m s.l.m., Sud - Sud/Est <i>230 - 250 meters above sea level, South - South/East</i>
Terreno <i>Soil type</i>	Vulcanico - Sabbioso <i>Volcanic origin - Sandy</i>
Sistema d'allevamento, Resa per ettaro <i>Growing system, Yield per hectare</i>	A Piede Franco, Spalliera, 40 - 50 q <i>Ungrafted vine, Espalier, 40-50 q</i>
Vendemmia <i>Harvest</i>	Fine Settembre. Raccolta manuale con accurata selezione delle uve <i>End of October. Manual harvest with careful grapes selection</i>
Vinificazione <i>Vinification</i>	Pigiadiraspatura e successiva fermentazione a temperatura controllata <i>Crushing and subsequent fermentation at a controlled temperature</i>
Affinamento <i>Aging</i>	8 mesi in Acciaio. <i>8 months in Stainless steel.</i>
Note organolettiche <i>Tasting notes</i>	Un rosato dalla veste e portamento eleganti, all'olfatto si concede con piacevolezza, proponendo sentori di iris e bacche rosse. Il palato è estremamente sapido e fresco e la bevuta, anche a temperature più fredde, si offre piacevole per un consumo estivo. <i>A rosé with an elegant dress and gait, to the nose it grants itself with pleasure, offering hints of iris and red berries. The palate is extremely savory and fresh and the drink, even at colder temperatures, is pleasant for summer consumption.</i>