



**TENUTA  
DE GREGORIO**  
AZIENDA AGRICOLA



# Flavè

## IRPINIA ROSATO DOC

*La parte cromatica vira luminosamente dalle sfumature rosa tenui a quelle più intense. Durante il suo roteare nel calice, l'impatto al naso è avvolgente ed accattivante, il frutto fresco spazia dalla ciliegia alle fragoline di bosco, avvolte in un manto di erbe officinali. L'impatto al palato è deciso e coerente, con chiari rimandi alla parte olfattiva, la piacevole freschezza e la chiusura di buona lunghezza, invoglia al successivo sorso.*

**Varietà:**  
Aglanico 100%

**Vigneto:**  
Allevamento viti a Spalliera con potatura a Guyot

**Suolo:**  
Sabbioso calcareo con componenti di cenere vulcanica

**Altitudine:**  
450 m s.l.m.

**Epoca di raccolta:**  
Terza decade di ottobre

**Resa:**  
Uva 60 q/Ha

**Vinificazione:**  
Le uve raccolte a mano vengono dirasate e pressate in maniera soffice. Il mosto ottenuto viene decantato per una notte e sfecciato il giorno seguente

**Fermentazione alcolica:**  
A temperatura controllata in acciaio inox

**Affinamento:**  
6 mesi in acciaio inox

**Grado alcolico:**  
13,5%

