



# Volcei

Campania Rosato Indicazione Geografica Tipica



**Uve** Aglianico  
**Grapes** Aglianico



**Zona di produzione** 200 slm Contursi Terme e Sicignano degli Alburni Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni

**Production area** 200 slm Contursi Terme e Sicignano degli Alburni National Park of Cilento, Vallo di Diano and Alburni



**Vinificazione** Selezione manuale delle uve, breve macerazione sulle bucce seguita da pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata

**Vinification** Manual grape selection, short maceration on the skins, followed by soft pressing, checked fermentation



**Affinamento** In acciaio per 8 mesi e per 2 mesi in bottiglia

**Aging** In stainless steel for 8 months and then 2 months in bottle



**Volume alcolometrico** 13% Vol.  
**Alcohol** 13% Vol.



**Temperatura di servizio** 10-12° C  
**Serving temperatures** 10-12° C



**Bicchiere consigliato** Calice a Tulipano  
**Suggested glass** Tulip glass



**Formato bottiglia** 0,75 litri  
**Bottle size** 0,75 l

**Scheda tecnica** Ai piedi dei Monti Alburni, all'interno del Parco Nazionale, le uve sono selezionate manualmente. Dopo una breve macerazione sulle bucce, avviene la pressatura soffice e la fermentazione a temperatura controllata

**Wine data sheets** At the foot of the Alburni Mountains, in the National Park of Cilento, Vallo di Diano and Alburni, the grapes are selected manually. After a short maceration on the skins, followed by soft pressing, the fermentation takes place at a controlled temperature

**Scheda organolettica** Color rosa cerasuolo. Profumo intenso, dominato da note di piccoli frutti rossi come ribes e lampone, alternate a sentori floreali di orchidea selvatica e violette. Scorrevole al palato, fresco e molto sapido, presenta una soffice nota tannica. Un rinfrescante tocco agrumato di pompelmo rosa accompagna un finale lungo e piacevole

**Tasting note** Cherry pink colour. Intense aroma, dominated by notes of small red fruits such as currants and raspberries, alternating with floral hints of wild orchid and violets. Smooth on the palate, fresh and very savory, it has a soft tannic note. A refreshing citrus touch of pink grapefruit accompanies a long and pleasant finish

**Abbinamenti gastronomici** Perfetto con pizze a base rossa e con una farcitura di media struttura, oltre a buns con hamburger, formaggi semistagionati, zuppe di pesce e preparazioni fusion

**Food pairing** It can be paired with red-based pizzas and with a medium-structured topping, as well as hamburger buns, semi-aged cheeses, fish soups and fusion preparations