

# PIANO GRASSO

Rosato Dosaggio Zero Millesimato



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

**Zona di produzione** 180-200 SLM Contursi Terme e Sicignano degli Alburni, Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni.

**Production area** 180-200 SLM Contursi Terme e Sicignano degli Alburni, Park National of the Cilento, Vallo di Diano and Alburni.

**Vinificazione e affinamento** Vino di annata, ottenuto da uvaggio di uve di aglianico accuratamente selezionate. Il mosto è ottenuto per pressatura diretta delle uve rosse, diraspate per il 60%. La fermentazione avviene a bassa temperatura e durante l'affinamento il vino ottenuto è oggetto di batonnage per 6-8 mesi. Dopo l'imbottigliamento, la maturazione sui lieviti dura 18 mesi. Le operazioni di remuage sono manuali.

**Vinification and Ageing** Vintage wine, made from carefully selected grapes of Aglianico. The must is obtained by direct pressing of red grapes, destemmed for 60%. The fermentation takes place at low temperature and during the aging the wine is batonnage for 6-8 months. After bottling, the ageing on the yeasts lasts at least 18 months. The remuage operations are manual.

**Volume alcolometrico** 12,5 % Vol.  
**Alcoholic strength** 12,5 % Vol.

**Temperatura di servizio** 10-2° C  
**Serving temperature** 10-12° C

**Bicchieri consigliato** Calice a tulipano  
**Recommended Glass** Tulip-shaped glass

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

**Scheda organolettica** Color rosa tenue. Il bouquet è complesso, con dominanza di note di piccoli frutti rossi come ribes e lampone, alternati a sentori floreali di orchidea selvatica e violetta. Il perlage è fine e persistente e dona piacevolezza al gusto. Il sorso è rotondo, fresco e molto sapido. Un richiamo agrumato di buccia di pompelmo rosa accompagna un finale lungo e piacevole.

**Tasting note** Light pink colour. The bouquet is complex, with a predominance of notes of small red fruits such as currant and raspberry, alternating with floral hints of wild orchid and violet. The perlage is fine and persistent and gives pleasure to the taste. The mouthfeel is round, fresh and very savory. A citrus hint of pink grapefruit peel accompanies a long and pleasant finish.

**Abbinamenti gastronomici** Adatto a primi piatti strutturati come risotti e portate di pesce e crostacei. Da provare con pizze rosse e formaggi semistagionati.

**Food pairing** Suitable for structured first courses such as risotto and fish and shellfish dishes. To try with red pizzas and semi-processed cheeses.

## Valori nutrizionali per 100g

Energia	92	kcal
	382	KJ
Grassi di cui	0	g
Acidi grassi saturi	0	g
Carboidrati di cui	0,6	g
Zuccheri	<0,5	g
Proteine	<0,5	g
Sale	0	g

**CAPSULA**  
C/ALU 90  
ALLUMINIO

**TAPPO**  
LDPE 4  
PLASTICA

**BOTTIGLIA**  
GL 71  
VETRO

Verifica le disposizioni  
del tuo comune