

# VOLCEI

Campania Rosato IGT



CANTINA DEI QUINTI

**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, Park National of the Cilento, Vallo di Diano and Alburni.

**Vinificazione e affinamento** Selezione manuale delle uve, breve macerazione sulle bucce seguita da pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata. Affinamento per 8 mesi in acciaio e per 6 mesi in bottiglia.

**Vinification and Ageing** Manual selection of grapes, short maceration on the skins followed by soft pressing, fermentation temperature controlled. Ageing for 8 months in steel and 6 months in bottle.

**Volume alcolometrico** 13 % Vol.  
**Alcoholic strength** 13 % Vol.

**Temperatura di servizio** 10-12° 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 cerasuolo. Profumo intenso, dominato da note di piccoli frutti rossi come ribes e lampone, alternate a sentori floreali di orchidea selvatica e violetta. 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 color. Intense scent, dominated by notes of small red fruits like currant and raspberry, alternating with floral hints of wild orchid and violet. Flowing to the palate, fresh and very sapid, has a soft tannic note. A refreshing touch of pink grapefruit it 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** Perfect with red-based pizzas and a medium structure filling, In addition to buns with hamburgers, semi-processed cheeses, fish soups and fusion preparations.

## Valori nutrizionali per 100g

Energia	94	kcal
	391	KJ
Grassi di cui	0	g
Acidi grassi saturi	0	g
Carboidrati di cui	0,8	g
Zuccheri	0	g
Proteine	<0,5	g
Sale	0	g

**CAPSULA**  
C/ALU 90  
ALLUMINIO

**TAPPO**  
LDPE 4  
PLASTICA

**BOTTIGLIA**  
GL 70  
VETRO

Verifica le disposizioni  
del tuo comune