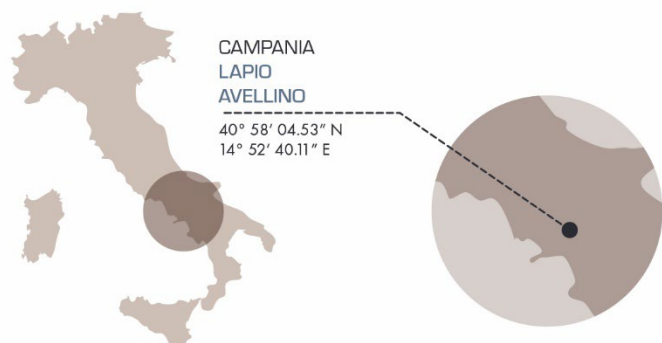


JOAQUIN
LAPIO / CAMPANIA

DALL'ISOLA ROSATO



CAMPANIA
LAPIO
AVELLINO
40° 58' 04.53" N
14° 52' 40.11" E



ANNO DI
FONDAZIONE
1999



ESTENSIONE
TERRITORIO
5 Ha



VITIGNI
FIANO / AGLIANICO / GRECO
FALANGHINA / BIANCOLELLA
CIUNCHESA



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
33.000

TIPOLOGIA

IGT Campania Rosato

VITIGNO

100% Piedirosso

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Anacapri, in
un vigneto di 0,4ha a 340
s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

A spalliera

ETA DELLE VIGNE

Fino a 30 anni

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura manuale con
torchio
seguita da lenta
sgondatura.
Fermentazione con lieviti
indigeni in botte piccola
di Taurasi, rovere di sesto
passaggio.
Illimpidimento per
decantazione statica.

TEMPERATURA DI SERVIZIO.

10/12°C

NOTE DEGUSTATIVE

Colore ramato luminoso. Al naso è un tripudio di frutti rossi, con
sullo sfondo richiami floreali. Si apre poi su note di cannella,
nocciola e fiori secchi. Al palato si avverte un leggero tannino,
con una struttura perfettamente equilibrata e ricco di
freschezza.

ABBINAMENTI

Perfetto in abbinamento a primi di mare, pesce al forno e alla
griglia.



Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it