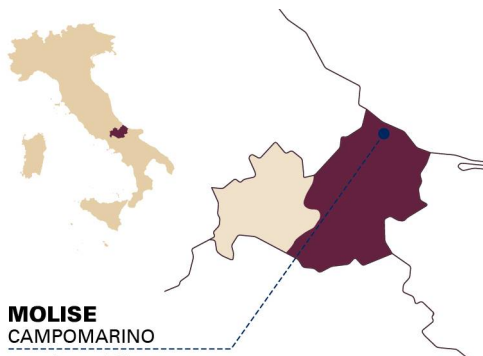




FLORALIA

CAMPOMARINO (CB) / MOLISE



MOLISE
CAMPOMARINO

41° 54' 51.21" N
15° 04' 02.59" E



ANNO DI FONDAZIONE
1968



ESTENSIONE TERRITORIO
85 Ha



ENOLOGO
RICCARDO
COTARELLA



BOTTIGLIE IN UN ANNO
800.000



VITIGNI
MONTEPULCIANO – AGLIANICO –
SANGIOVESE – TINTILIA –
FALANGHINA - GRECO - MOSCATO



VITICOLTURA
BIOLOGICA



TIPOLOGIA

Vino rosato – Terra degli Osci IGT



ZONA DI PRODUZIONE

Contrada Camarda



VITIGNO

Aglianico 100%



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo argilloso - sabbioso.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Spalliera.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

16 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in bianco, fermentazione malolattica non svolta. Affinamento di 3 mesi in bottiglia.



COLORE

Rosa tenue con sfumature ramate.



PROFUMO

Naso molto fruttato con sentori di pesca e accenni floreali.



SAPORE

In bocca fresco, di piacevole bevibilità, ottimo equilibrio tra frutta e acidità.



ABBINAMENTI

Da tutto pasto, si abbina perfettamente sia a carni bianche che a piatti a base di pesce