



Cantina Morone "Camarosa" Benevento Rosato IGP



Nombre del productor: Cantina Morone

Región: Campania

Tipo de vino: Rosado

Factor Funk: Bajo

Sulfitos Totales: 40-60 mg/l

Producción anual (botellas): 3,384

Variedades: 100% Camaiola

Viticultura: "La uva tinta con la que se elabora este vino ahora se llama Camaiola. Solía ser Barbera del Sannio, un nombre confuso dada la ausencia de cualquier vínculo genético con la Barbera del norte de Italia y el sabor y apariencia completamente distintos de las bayas de Camaiola. Como con todos los vinos de Cantina Morone, se siguen prácticas orgánicas en los viñedos. La intervención es mínima y todas las uvas se cosechan a mano.

Altitud: 250 m

Tipo de Suelo: Caliza y arcilla.

Vinificación: Las uvas se someten a una fermentación de 15 días utilizando levadura autóctona en tanques de acero inoxidable. Para minimizar el uso de sulfitos y la oxidación, las uvas se mantienen bajo una capa de gas inerte y se prensan en una prensa cerrada.

Notas de cata: Un vino rosado seco de cuerpo medio, los aromas son muy marcados a frutos rojos, de los cuales se distinguen las fresas y las frambuesas.

Maridaje: Es un vino que acompaña muy bien la charcutería, los platillos especiados como la cochinita pibil y platillos de la cocina asiática.

www.vinosenteros.mx

Gonzalo Gout – GG@vinosenteros.mx

Larissa Lawrence – LL@vinosenteros.mx