



# Petnat Beneventano Rosato Frizzante

Productor: Cantina Morone

100% Camaiola • Orgánica (certificada), Practicas Biodinámicas

**Tipo de vino:** Espumoso  
**Región:** Campania, Italia  
**Classy o Funky:**  
**Grado alcohólico:** 12%

**Edad de las vides:**  
**Producción anual:** 800 (botellas)  
**Altitud:**  
**Suelo:** Arcilla

## VITICULTURA:

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.

## VINIFICACIÓN:

Vinificación en tanque de acero con levaduras salvajes con “ped de cuve”; 3 horas de maceración en pieles y 3 meses de envejecimiento en acero. Refermentación con Camaiola seca después de 5 meses.



## NOTAS DE CATA:

Este rosado espumoso es de método ancestrale (tiene una sola fermentación y una burbuja muy suave), es de un color rosado muy fuerte casi fuschia, y está hecho 100% de una uva indígena a esta parte de Campania que se llama Camaiola. Este vino es jugoso y divertido, refrescante y facilísimo de tomar, lleno de frutas rojas como frambuesa y fresa.

## MARIDAJE:

Está perfecto para tomar como aperitivo antes de comer o incluso después con un postre basado en frutas rojas, como un merengue con chantilly y fresas.