

POSTA ARIGNANO ROSATO

SAN SEVERO D.O.C.

POSTA ARIGNANO è il nome dell'antica masseria che sorge al centro della tenuta "Coppanetta" dove, anticamente, trovavano ristoro i viaggiatori che attraversavano le terre della Daunia e molto spesso anche i pastori in transumanza dal vicino Abruzzo. Oggi la masseria è circondata da circa 30 Ha. di vigneto che danno origine a gran parte delle nostre etichette.

POSTA ARIGNANO is the name of the old farmhouse which stands in the center of the "Coppanetta" estate where, in ancient times, were dining travelers who passed through the lands of the Daunia and very often the shepherds in transhumance from the nearby Abruzzo. Today, the farm is surrounded by about 30 hectares. of vineyards that give rise to most of our labels.



Denominazione: San Severo D.O.C. Rosato
Uve: Montepulciano 100%
Zona di produzione: tenuta "Coppanetta" 50mt S.l.m. esposizione nord-ovest
Caratteristiche del vigneto: Estensione di 9 Ha. Piantati nel 1973 con una densità di 1.800 piante/Ha. Sistema di allevamento "tendone pugliese"
Terreno: Calcareo - argilloso
Resa per ettaro: 90 q.l.
Vinificazione e affinamento: Un breve contatto del mosto con le bucce seguito da un illimpidimento del mosto e una fermentazione a 20°C.
Colore: rosa corallo
Profumo: melograno e violetta
Custo: sottile retrogusto di mandorla amara
Abbinamenti: aragosta, salmone, zuppa di pesce e carni bianche
Temperatura di servizio: 10 - 12°C



Appellation: San Severo D.O.C. Rosato
Grapes: Montepulciano 100%
Production area: "Coppanetta" estate - San Severo countryside
Vineyards: 9 Ha. planted in 1973 with a density of 1.800 vines/Ha. The training system is pergola pugliese clay and limestone
Soil: clay and limestone
Yield: 90 q.l.
Winemaking and ageing: a short time mixed up with skins and a fermentation at 20°C
Color: pink coral
Aroma: pomgranade and violet
Taste: strawberry and cherry notes
Pairing: lobster, salmon, fish soups and while meat
Serve at: 10 - 12°C

