



# Eos

## ROSATO CAMPANIA IGP

**DENOMINAZIONE  
DENOMINATION**

Rosato Campania I.G.P.

**PROVENIENZA UVE  
GRAPE ORIGIN**

Guardia Sanframondi

**TERRENO  
SOIL**

Argilloso - calcareo

*Clayey - limestone*

**ESPOSIZIONE  
EXPOSURE**

Sud - Ovest

*South - West*

**SISTEMA D'ALLEVAMENTO  
TRAINING SYSTEM**

Spalliera - Guyot

*Espalier - Guyot*

**PERIODO DI RACCOLTA  
HARVEST PERIOD**

Prima decade di Ottobre

*First ten days of October*

**FERMENTAZIONE - FERMENTATION**

A temperatura controllata in acciaio, con una breve macerazione delle bucce, circa 3 ore.

*At a controlled temperature in steel, with a short maceration on the skins, about 3 hours.*

**MATURAZIONE - MATURATION**

In vasche di cemento per 2 mesi.

*In cement tanks for 2 months.*

**AFFINAMENTO - REFINEMENT**

3 mesi in bottiglia.

*3 months in the bottle.*

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - ORGANOLEPTICS CHARACTERISTICS**

Ideale per aperitivi, antipasti a base di pesce, delizioso con i dolci, ottimo anche da abbinare a qualche cocktail. Morbido, abboccato, di buona struttura acida e dotato di un' adeguata persistenza gusto - olfattiva.

*Ideal for aperitifs, fish - based appetizers, delicious with desserts, also excellent to combine with some cocktails. Soft, sweetish, with a good acid structure and an adequate taste - olfactory persistence.*

**ABBINAMENTI - PAIRINGS**

Ottimo vino da bere come aperitivo, con antipasti e primi piatti di pesce.

*Excellent wine to drink as an aperitif, with appetizers and fish first courses.*

**TEMPERATURA DI SERVIZIO  
SERVING TEMPERATURE**

8 - 10°C

**GRADAZIONE ALCOLICA  
ALCOHOL CONTENT**

12% vol.

**DESCRIZIONE - DESCRIPTION**

Ispirato a Eos, dea dell'Alba e dell'Aurora, al cielo variopinto dall'atmosfera calda delicata e avvolgente che esse regalano.

Vino tipicamente campano, riconoscibile per il caratteristico colore rosato. Ottenuto con una fermentazione in acciaio e una breve macerazione delle bucce.

L'affinamento avviene per circa 2 mesi in bottiglia. Delicato e piacevole, è perfetto per l'aperitivo.

*Inspired by Eos, goddess of Dawn and Aurora, the colorful sky from the warm delicate and enveloping atmosphere that they give.*

*A wine typically from Campania, recognizable by its characteristic rosé color. Obtained by a fermentation in steel and a brief maceration of the skins.*

*Aging takes place for about 2 months in bottle. Delicate and pleasant, it is perfect for aperitifs.*

**ALTA VIGNA®**  
TAURASI - ITALIA