



CANTINE
SANTA FOSCA





L'azienda agricola Santa Fosca s.r.l. nasce come naturale evoluzione della passione per la terra e valorizzazione del territorio della Sig.ra Carolina Caccavale. Prende il nome direttamente dalla Località dove è ubicata, Contrada Santa Fosca nel Comune di Venticano (Av) e si propone, come "Mission", di attuare un percorso rispettoso della natura, lungo tutto il processo di produzione del vino, "esaltando" le tradizioni culturali locali, ed ottenendo così solo produzioni di pregio, proprie del Territorio Irpino.

In questo contesto, la passione per il Vino, per il Territorio, per i Sapori Veri, per il Profumo inebriante della Natura, si sintetizzano per la Signora Carolina Caccavale nella forma e nei colori delle sue bottiglie.

L'azienda nasce dalla consapevolezza che è il lavoro dell'uomo, con la sua "Arte" a fare la differenza e che sono i "piccoli" dettagli a definire la Qualità e l'Eccellenza dei suoi vini. Tutta la fase di produzione conserva la tradizione dei territori della verde Irpinia, seguendo un percorso di Passione e Dedizione unici. Il "prodotto finale" è dunque una sintesi armoniosa, di colori, di sapori, di profumi unici e inconfondibili ... che sono il cuore e l'anima dell' Azienda vitivinicola Santa Fosca s.r.l.

SCHEDA TECNICA | **TURASI** *Riserva*

QUALITÀ | vino Rosso

TIPE | Red Wine

DENOMINAZIONE | Taurasi Riserva D.O.C.G.

APPELLATION | Taurasi Reserve D.O.C.G.

VENDEMMIA | Ultima settimana di Ottobre

VINTAGE | Last week of October

UVAGGIO | 100% Aglianico

GRAPE VARIETY | 100% Aglianico

CAPACITÀ | 0,75 l

CAPACITY | 0,75 l

ZONA DI PRODUZIONE | Venticano (Av)

ORIGINAL VINEYARD | Venticano (Av)

PAESE DI ORIGINE | Italia

ORIGINAL COUNTRY | Italy

SISTEMA DI ALLEVAMENTO | Spalliera - Guyot

WINE TRAINING | Espalier - Guyot

TERRENO | Argilloso e Calcareo

GROUND | Clayey and Calcareous

INVECCHIAMENTO | Almeno 60 mesi

VINIFICAZIONE | Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata per 36 mesi

VINIFICATION SYSTEM | Fermentation in stainless steel at a controlled temperature

AFFINAMENTO | Invecchia in botti di Rovere per 18 mesi e 6 mesi in bottiglia

REFINING | Oak barrels for least 18 months

CARATTERISTICHE | Di colore rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento, di odore intenso, persistente, caratteristico e gradevole, di sapore secco, giustamente tannico, morbido, di corpo.

CHARACTERISTICS | Ruby red color, tending to garnet with aging, intense, persistent, pleasant and characteristic, the taste is dry, tannic, soft, full-bodied.

ABBINAMENTI | Un vino di grande carattere, da accompagnare a cacciagione e selvaggina nobile e a grandi formaggi stagionati.

PAIRINGS: | A wine of great character, to match with hunted meat, game and matured cheeses.


SANTA FOSCA
CANTINE

DOCG



TAURASI RISERVA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA GARANTITA

SCHEDA TECNICA | **TURASI**

QUALITÀ | vino Rosso

TIPE | Red Wine

DENOMINAZIONE | Taurasi D.O.C.G.

APPELLATION | Taurasi D.O.C.G.

VENDEMMIA | Ultima settimana di Ottobre

VINTAGE | Last week of October

UVAGGIO | 100% Aglianico

GRAPE VARIETY | 100% Aglianico

CAPACITÀ | 0,75 l

CAPACITY | 0,75 l

ZONA DI PRODUZIONE | Venticano (Av)

ORIGINAL VINEYARD | Venticano (Av)

PAESE DI ORIGINE | Italia

ORIGINAL COUNTRY | Italy

SISTEMA DI ALLEVAMENTO | Spalliera - Guyot

WINE TRAINING | Espalier - Guyot

TERRENO | Argilloso e Calcareo

GROUND | Clayey and Calcareous

INVECCHIAMENTO | Almeno 48 mesi

VINIFICAZIONE | Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata e stoccaggio per circa 24 mesi

VINIFICATION SYSTEM | Fermentation in stainless steel at a controlled temperature

AFFINAMENTO | Botti di Rovere per almeno 18 mesi e 6 mesi in bottiglia

REFINING | Oak barrels for least 12 months

CARATTERISTICHE | Di colore rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento, di odore intenso, persistente, caratteristico e gradevole, di sapore secco, giustamente tannico, morbido, di corpo.

CHARACTERISTICS | Ruby red color, tending to garnet with aging, intense, persistent, pleasant and characteristic, the taste is dry, tannic, soft, full-bodied.

ABBINAMENTI | Un vino di grande carattere, da accompagnare a cacciagione e selvaggina nobile e a grandi formaggi stagionati

PAIRINGS: | A wine of great character, to match with hunted meat, game and matured cheeses


SANTA FOSCA
CANTINE

DOCG



TAURASI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA GARANTITA

SCHEDA TECNICA | CAMPI TAURASINI

QUALITÀ | **Vino Rosso**
INVECCHIAMENTO | **Almeno 48 mesi**
TIPE | **Red Wine**

DENOMINAZIONE | **Irpinia Campi Taurasini D.O.C.**
APPELLATION | **Irpinia Campi Taurasini D.O.C.**

VENDEMMIA | **Ultima settimana di Ottobre**
VINTAGE | **Last week of October**

UVAGGIO | **100% Aglianico**
GRAPE VARIETY | **100% Aglianico**

CAPACITÀ | **0,75 l**
CAPACITY | **0,75 l**

ZONA DI PRODUZIONE | **Venticano (Av)**
ORIGINAL VINEYARD | **Venticano (Av)**

PAESE DI ORIGINE | **Italia**
ORIGINAL COUNTRY | **Italy**

SISTEMA DI ALLEVAMENTO | **Spalliera - Guyot**
WINE TRAINING | **Espalier - Guyot**

TERRENO | **Argilloso e Calcereo**
GROUND | **Clayey and Calcareous**

INVECCHIAMENTO | **Almeno 12 mesi**

VINIFICAZIONE | **Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata**

VINIFICATION SYSTEM | *Fermentation in stainless steel at a controlled temperature*

AFFINAMENTO | **Botti di Rovere per almeno 9 mesi**
REFINING | *Oak barrels for least 9 months*

CARATTERISTICHE | **Di colore rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento, di odore intenso, persistente, caratteristico e gradevole, di sapore secco, giustamente tannico, morbido, di corpo.**

CHARACTERISTICS | *The colour is ruby-red and garnet-red when it is older, it has a strong and lasting shell, properly tannic*

ABBINAMENTI | **Vino adatto a preparazioni importanti di carni e formaggi saporiti. Praticamente un Taurasi giovane.**
PAIRINGS: | *The Irpinia D.O.C. Campi Taurasini is better to drink while eating meat and tasty cheese*


SANTA FOSCA
CANTINE

DOCG



IRPINIA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CAMPI TAURASINI

SCHEDA TECNICA | AGLIANICO

QUALITÀ | **Vino Rosso**

TIPE | *Red Wine*

DENOMINAZIONE | **Irpinia Campi Taurasini D.O.C.**

APPELLATION | *Irpinia Campi Taurasini D.O.C.*

VENDEMMIA | **Ultima settimana di Ottobre**

VINTAGE | *Last week of October*

UVAGGIO | **100% Aglianico**

GRAPE VARIETY | *100% Aglianico*

CAPACITÀ | **0,75 l**

CAPACITY | *0,75 l*

ZONA DI PRODUZIONE | **Venticano (Av)**

ORIGINAL VINEYARD | *Venticano (Av)*

PAESE DI ORIGINE | **Italia**

ORIGINAL COUNTRY | *Italy*

SISTEMA DI ALLEVAMENTO | **Spalliera - Guyot**

WINE TRAINING | *Espalier - Guyot*

TERRENO | **Argilloso e Calcareo**

GROUND | *Clayey and Calcareous*

INVECCHIAMENTO | **Almeno 6 mesi**

VINIFICAZIONE | **Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata e stoccaggio per circa 3 mesi**

VINIFICATION SYSTEM | *Fermentation in stainless steel at a controlled temperature*

AFFINAMENTO | **BBotti di Rovere per almeno 3 mesi**

REFINING | *Oak barrels for least 3 months*

CARATTERISTICHE | **Il vino ha un colore molto sostenuto con riflessi granata che dopo il suo primo anno in bottiglia evolve verso il rubino. Al naso, dà una prima impressione di frutta nera con note speziate**

CHARACTERISTICS | *The wine has a very strong color with garnet that after his first year in the bottle evolves towards the ruby. The nose, gives a first impression of black fruit with spicy notes.*

ABBINAMENTI | **Particolarmente appropriato con la cacciagione e formaggi stagionati, si abbina anche molto bene con piatti in salsa.**

PAIRINGS: | *Especially appropriate with game and cheeses, it also combines very well with dishes in sauce.*



SANTA FOSCA
CANTINE

DOC



IRPINIA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
AGLIANICO

SCHEDA TECNICA | ROSATO

QUALITÀ | **Vino Rosato**

TIPE | *Rosè Wine*

DENOMINAZIONE | **Campania Rosato D.O.C.**

APPELLATION | *Campania Rosato D.O.C.*

VENDEMMIA | **Seconda settimana di Ottobre**

VINTAGE | *Second week of October*

UVAGGIO | **100% Aglianico**

GRAPE VARIETY | *100% Aglianico*

CAPACITÀ | **0,75 l**

CAPACITY | *0,75 l*

ZONA DI PRODUZIONE | **Venticano (Av)**

ORIGINAL WINEYARD | *Venticano (Av)*

PAESE DI ORIGINE | **Italia**

ORIGINAL COUNTRY | *Italy*

SISTEMA DI ALLEVAMENTO | **Spalliera - Guyot**

WINE TRAINING | *Espalier - Guyot*

TERRENO | **Argilloso e Calcareo**

GROUND | *Clayey and Calcareous*

VINIFICAZIONE | **Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata**

VINIFICATION SYSTEM | *Fermentation in stainless steel at a controlled temperature*

AFFINAMENTO | **In bottiglia**

REFINING | *In Bottled*

CARATTERISTICHE | **Aroma di floreale e frutta a bacca bianca. Di buona struttura equilibrato, elegante, morbido.**

CHARACTERISTICS | *Aroma of floral and white berried fruit. With a good balanced structure, elegant, soft.*

ABBINAMENTI | **E un vino a tutto pasto che accompagna la cucina mediterranea, in modo particolare affettati formaggi freschi e stagionati e frutta secca in guscio.**

PAIRINGS | *It is a wine for the whole meal that accompanies Mediterranean cuisine, especially sliced fresh and aged cheeses and dried fruit in shell.*


SANTA FOSCA
CANTINE

DOC



IRPINIA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
ROSATO

SCHEDA TECNICA | CODA DI VOLPE

QUALITÀ | Vino Bianco

TIPE | Yellow Wine

DENOMINAZIONE | Irpinia coda di volpe D.O.C.

APPELLATION | Irpinia coda di volpe D.O.C.

VENDEMMIA | Fine Settembre - 1° sett. di Ottobre

VINTAGE | End of September - 1st week. October

UVAGGIO | 100% Coda di Volpe

GRAPE VARIETY | 100% Coda di Volpe

CAPACITÀ | 0,75 l

CAPACITY | 0,75 l

ZONA DI PRODUZIONE | Venticano (Av)

ORIGINAL VINEYARD | Venticano (Av)

PAESE DI ORIGINE | Italia

ORIGINAL COUNTRY | Italy

SISTEMA DI ALLEVAMENTO | Spalliera - Guyot

WINE TRAINING | Espalier - Guyot

TERRENO | Argilloso e Calcereo

GROUND | Clayey and Calcareous

VINIFICAZIONE | Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata

VINIFICATION SYSTEM | Fermentation in stainless steel at a controlled temperature

AFFINAMENTO | In bottiglia

REFINING | In Bottled

CARATTERISTICHE | Il vino è di colore oro paglierino chiaro, dotato di buona acidità, medio corpo e sensazioni di piccante e salino al palato

CHARACTERISTICS | The wine has a light golden colour, good acidity, fair density, spiced and salted taste

ABBINAMENTI | È adatto a piatti di pesce e carne

PAIRINGS | It is better to drink it while eating fish and meat


SANTA FOSCA
CANTINE

DOC



IRPINIA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CODA DI VOLPE

SCHEMA TECNICA | **FALANGHINA**

QUALITÀ | **Vino Bianco**

TIPE | *Yellow Wine*

DENOMINAZIONE | **Irpinia Falanghina D.O.C.**

APPELLATION | *Irpinia Falanghina D.O.C.*

VENDEMMIA | **Seconda settimana di Ottobre**

VINTAGE | *Second week of October*

UVAGGIO | **100% Falanghina**

GRAPE VARIETY | *100% Falanghina*

CAPACITÀ | **0,75 l**

CAPACITY | *0,75 l*

ZONA DI PRODUZIONE | **Venticano (Av)**

ORIGINAL VINEYARD | *Venticano (Av)*

PAESE DI ORIGINE | **Italia**

ORIGINAL COUNTRY | *Italy*

SISTEMA DI ALLEVAMENTO | **Spalliera - Guyot**

WINE TRAINING | *Espalier - Guyot*

TERRENO | **Argilloso e Calcareo**

GROUND | *Clayey and Calcareous*

VINIFICAZIONE | **Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata**

VINIFICATION SYSTEM | *Fermentation in stainless steel at a controlled temperature*

AFFINAMENTO | **In bottiglia**

REFINING | *In Bottled*

CARATTERISTICHE | **Giallo brillante con riflessi verdognoli dal profumo fresco e fruttato, con intense note di frutti tropicali e sfumature di odori floreali**

CHARACTERISTICS | *Bright yellow with greenish reflections from fresh and fruity, with intense notes of tropical fruit and hints of floral odors*

ABBINAMENTI | **Vino molto equilibrato, dai caratteri complessi e personali che si presta bene come aperitivo e per accompagnare piatti di pesce e crostacei**

PAIRINGS: | *Very balanced wine, complex and personal characters that can be served as an aperitif or with fish dishes and shellfish*



DOC



IRPINIA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
FALANGHINA

SCHEDA TECNICA | **AGLIANICO**

QUALITÀ | **Vino Rosso**

TIPE | *Red Wine*

DENOMINAZIONE | **Campania Aglianico I.G.T.**

APPELLATION | *Campania Aglianico I.G.T.*

VENDEMMIA | **Ultima settimana di Ottobre**

VINTAGE | *Last week of October*

UVAGGIO | **Almeno 85% Aglianico**

GRAPE VARIETY | *Least for 85% Aglianico*

CAPACITÀ | **0,75 l**

CAPACITY | *0,75 l*

ZONA DI PRODUZIONE | **Venticano (Av)**

ORIGINAL VINEYARD | *Venticano (Av)*

PAESE DI ORIGINE | **Italia**

ORIGINAL COUNTRY | *Italy*

SISTEMA DI ALLEVAMENTO | **Spalliera - Guyot**

WINE TRAINING | *Espalier - Guyot*

TERRENO | **Argilloso e Calcareo**

GROUND | *Clayey and Calcareous*

VINIFICAZIONE | **Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata**

VINIFICATION SYSTEM | *Fermentation in stainless steel at a controlled temperature*

AFFINAMENTO | **In bottiglia**

REFINING | *In Bottled*

CARATTERISTICHE | **Il vino ha un colore molto sostenuto con riflessi granata che dopo il suo primo anno in bottiglia evolve verso il rubino.**

Al naso, dà una prima impressione di frutta nera con note speziate

CHARACTERISTICS | *The wine has a very strong color with garnet that after his first year in the bottle evolves towards the ruby. The nose, gives a first impression of black fruit with spicy notes*

ABBINAMENTI | **Particolarmente appropriato con la cacciagione e formaggi stagionati, si abbina anche molto bene con piatti in salsa.**

PAIRINGS: | *Especially appropriate with game and cheeses, it also combines very well with dishes in sauce*



SANTA FOSCA
CANTINE



IGT

CAMPANIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
AGLIANICO

SCHEDA TECNICA | ROSATO

QUALITÀ | **Vino bianco**

TIPE | *Yello Wine*

DENOMINAZIONE | **Campania Falanghina I.G.T.**

APPELATION | *Campania Falanghina I.G.T.*

VENDEMMIA | **Seconda settimana di Ottobre**

VINTAGE | *Second week of October*

UVAGGIO | **Almeno 85% Falanghina**

GRAPE VARIETY | *Least for 85% Falanghina*

CAPACITÀ | **0,75 l**

CAPACITY | *0,75 l*

ZONA DI PRODUZIONE | **Venticano (Av)**

ORIGINAL WINEYARD | *Venticano (Av)*

PAESE DI ORIGINE | **Italia**

ORIGINAL COUNTRY | *Italy*

SISTEMA DI ALLEVAMENTO | **Spalliera - Guyot**

WINE TRAINING | *Espalier - Guyot*

TERRENO | **Argilloso e Calcareo**

GROUND | *Clayey and Calcareous*

VINIFICAZIONE | **Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata**

VINIFICATION SYSTEM | *Fermentation in stainless steel at a controlled temperature*

AFFINAMENTO | **In bottiglia**

REFINING | *In Bottled*

CARATTERISTICHE | **Giallo brillante con riflessi verdognoli dal profumo fresco e fruttato, con intense note di frutti tropicali e sfumature di odori floreali**

CHARACTERISTICS | *Bright yellow with greenish reflections from fresh and fruity, with intense notes of tropical fruit and hints of floral odors*

ABBINAMENTI | **Vino molto equilibrato, dai caratteri complessi e personali che si presta bene come aperitivo e per accompagnare piatti di pesce e crostacei**

PAIRINGS | *Very balanced wine, complex and personal characters that can be served as an aperitif or with fish dishes and shellfish*



IGT

CAMPANIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
ROSATO

SCHEMA TECNICA | CODA DI VOLPE

QUALITÀ | **Vino Bianco**

TIPE | *Yellow Wine*

DENOMINAZIONE | **Campania coda di volpe I.G.T.**

APPELLATION | *Campania coda di volpe I.G.T.*

VENDEMMIA | **Fine Settembre - 1° sett. di Ottobre**

VINTAGE | *End of September - 1st week. October*

UVAGGIO | **Almeno 85% Coda di Volpe**

GRAPE VARIETY | *Least for 85% Coda di Volpe*

CAPACITÀ | **0,75 l**

CAPACITY | *0,75 l*

ZONA DI PRODUZIONE | **Venticano (Av)**

ORIGINAL VINEYARD | *Venticano (Av)*

PAESE DI ORIGINE | **Italia**

ORIGINAL COUNTRY | *Italy*

SISTEMA DI ALLEVAMENTO | **Spalliera - Guyot**

WINE TRAINING | *Espalier - Guyot*

TERRENO | **Argilloso e Calcereo**

GROUND | *Clayey and Calcareous*

VINIFICAZIONE | **Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata**

VINIFICATION SYSTEM | *Fermentation in stainless steel at a controlled temperature*

AFFINAMENTO | **In bottiglia**

REFINING | *In Bottled*

CARATTERISTICHE | **Il vino è di colore oro paglierino chiaro, dotato di buona acidità, medio corpo e sensazioni di piccante e salino al palato**

CHARACTERISTICS | *The wine has a light golden colour, good acidity, fair density, spiced and salted taste.*

ABBINAMENTI | **È adatto a piatti di pesce e carne**

PAIRINGS | *It is better to drink it while eating fish and meat*



IGT

CAMPANIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
CODA DI VOLPE

SCHEDA TECNICA | **FALANGHINA**

QUALITÀ | **Vino bianco**

TIPE | *Yello Wine*

DENOMINAZIONE | **Campania Falanghina I.G.T.**

APPELLATION | *Campania Falanghina I.G.T.*

VENDEMMIA | **Seconda settimana di Ottobre**

VINTAGE | *Second week of October*

UVAGGIO | **Almeno 85% Falanghina**

GRAPE VARIETY | *Least for 85% Falanghina*

CAPACITÀ | **0,75 l**

CAPACITY | *0,75 l*

ZONA DI PRODUZIONE | **Venticano (Av)**

ORIGINAL WINEYARD | *Venticano (Av)*

PAESE DI ORIGINE | **Italia**

ORIGINAL COUNTRY | *Italy*

SISTEMA DI ALLEVAMENTO | **Spalliera - Guyot**

WINE TRAINING | *Espalier - Guyot*

TERRENO | **Argilloso e Calcareo**

GROUND | *Clayey and Calcareous*

VINIFICAZIONE | **Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata**

VINIFICATION SYSTEM | *Fermentation in stainless steel at a controlled temperature*

AFFINAMENTO | **In bottiglia**

REFINING | *In Bottled*

CARATTERISTICHE | **Giallo brillante con riflessi verdognoli dal profumo fresco e fruttato, con intense note di frutti tropicali e sfumature di odori floreali**

CHARACTERISTICS | *Bright yellow with greenish reflections from fresh and fruity, with intense notes of tropical fruit and hints of floral odors*

ABBINAMENTI | **Vino molto equilibrato, dai caratteri complessi e personali che si presta bene come aperitivo e per accompagnare piatti di pesce e crostacei**

PAIRINGS: | *Very balanced wine, complex and personal characters that can be served as an aperitif or with fish dishes and shellfish*



SANTA FOSCA
CANTINE



IGT

CAMPANIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
FALANGHINA

SCHEDA TECNICA | **EXTRA DRY BIANCO**

QUALITÀ | **Vino Bianco**

TIPE | *Yellow Wine*

DENOMINAZIONE | **Campania coda di volpe I.G.T.**

APPELLATION | *Campania coda di volpe I.G.T.*

VENDEMMIA | **Fine Settembre - 1° sett. di Ottobre**

VINTAGE | *End of September - 1st week. October*

UVAGGIO | **Falanghina 100%**

GRAPE VARIETY | *Falanghina 100%*

CAPACITÀ | **0,75 l**

CAPACITY | *0,75 l*

ZONA DI PRODUZIONE | **Venticano (Av)**

ORIGINAL VINEYARD | *Venticano (Av)*

PAESE DI ORIGINE | **Italia**

ORIGINAL COUNTRY | *Italy*

SISTEMA DI ALLEVAMENTO | **Spalliera - Guyot**

WINE TRAINING | *Espalier - Guyot*

TERRENO | **Argilloso e Calcereo**

GROUND | *Clayey and Calcareous*

VINIFICAZIONE | **Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata**

VINIFICATION SYSTEM | *Fermentation in stainless steel at a controlled temperature*

AFFINAMENTO | **In bottiglia**

REFINING | *In Bottled*

CARATTERISTICHE | **Il vino è di colore oro paglierino chiaro, dotato di buona acidità, medio corpo e sensazioni di piccante e salino al palato**

CHARACTERISTICS | *The wine has a light golden colour, good acidity, fair density, spiced and salted taste.*

ABBINAMENTI | **È adatto a piatti di pesce e carne**

PAIRINGS | *It is better to drink it while eating fish and meat*


SANTA FOSCA
CANTINE

DOCG



CAMPANIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
EXTRA DRY BIANCO

SCHEDA TECNICA | EXTRA DRY ROSATO

QUALITÀ | Vino spumante di qualità EXTRA DRY

TIPE | EXTRA DRY quality sparkling wine

DENOMINAZIONE | Vino spumante di qualità EXTRA DRY

APPELLATION | EXTRA DRY quality sparkling wine

VENDEMMIA | Seconda settimana di Ottobre

VINTAGE | Second week of October

UVAGGIO | 100% Aglianico

GRAPE VARIETY | 100% Aglianico

CAPACITÀ | 0,75 l

CAPACITY | 0,75 l

ZONA DI PRODUZIONE | Venticano (Av)

ORIGINAL WINEYARD | Venticano (Av)

PAESE DI ORIGINE | Italia

ORIGINAL COUNTRY | Italy

SISTEMA DI ALLEVAMENTO | Spalliera - Guyot

WINE TRAINING | Espalier - Guyot

TERRENO | Argilloso e Calcareo

GROUND | Clayey and Calcareous

VINIFICAZIONE | Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata

VINIFICATION SYSTEM | Fermentation in stainless steel at a controlled temperature

AFFINAMENTO | In bottiglia

REFINING | In Bottled

CARATTERISTICHE | Delicato, con sentori di frutti di bosco e petali di rose. Armonioso e delicato.

CHARACTERISTICS | Bright yellow with greenish reflections from fresh and fruity, with intense notes of tropical fruit and hints of floral odors

ABBINAMENTI | Vino molto equilibrato, dai caratteri complessi e personali che si presta bene come aperitivo e per accompagnare piatti di pesce e crostacei

PAIRINGS | Very balanced wine, complex and personal characters that can be served as an aperitif or with fish dishes and shellfish


SANTA FOSCA
CANTINE

DOCG



CAMPANIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
EXTRA DRY ROSÈ



Venticano (AV) - ITALIA

info@cantinesantafosca.it - www.cantinesantafosca.it