

Vardi

Campania IGP Rosato

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



Il nome **"VARDI"** ricorda la parola georgiana "rosa".

La nostra filosofia segue l'antico metodo di produzione artigianale georgiano in anfora di cui questo vino ne è tributo.

Vigneto: 400 m.s.l.m.

Zona di Produzione:

S. Lorenzo Maggiore, Sannio, Campania

Terreno: argilloso, calcareo, vulcanico

Allevamento Vite: Guyot

Vitigno: Aglianico, Piediroso

Raccolta: manuale

Metodo di Produzione: artigianale, naturale

Macerazione: 24 ore

Fermentazione: spontanea con lieviti indigeni

Invecchiamento: 12 mesi in anfore di terracotta (Qvevri) dalla capacità di 1.000 Litri

Filtrazione: nessuna

Volume: 13%

Additivi: nessuno

S02: 28 mg/L

Bottiglie Prodotte: 250/anno

Formato: e 750 ml

Temperatura di Servizio: 10-12 °C



Vardi

Campania IGP Rosato

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



VARDI comes from the Georgian word "pink".

Our wine philosophy follows the ancient Georgian artisanal winemaking method, to which this wine is a tribute.

Type: Dry rosè Wine

Vineyard: 400 meters above sea level

Production area:

S. Lorenzo Maggiore, Sannio, Campania, Italy

Soil: clay, limestone, volcanic

Pruning System: Guyot

Grape: Aglianico, Piediroso

Picking: manual

Production method: artisanal, natural

Maceration: 24 hours

Fermentation: spontaneous with indigenous yeasts

Aging: 12 months in 1'000 liters terracotta amphora (Qvevri)

Filtration: none

Volume: 13%

Additives: none

SO2: 28 mg/L

Bottles produced: 250/year

Capacity: e 750 ml

Serving Temperature: 10-12 °C

