

## RAIS

### Campania rosso indicazione geografica protetta

Rais nasce da un blend di tre vitigni autoctoni campani, provenienti da alcuni degli areali più vocati per la viticoltura dei vini rossi nella regione Campania: l'Aglianico dall'Irpinia, il Piediroso dai Campi Flegrei e il Primitivo dalla provincia di Caserta. I tre vitigni provenienti da territori molto diversi fra loro conferiscono al vino complessità e unicità.

#### SCHEDA TECNICA

**Vitigno** | Aglianico, Piediroso

**Zona di produzione** | Campi Flegrei , Avellino, Caserta

**Terreno** | franco - sabbioso, argilloso

**Sistema di allevamento** | cordone speronato e alberello

**Produzione per ettaro** | 70-80 quintali

**Epoca di vendemmia** | fine Ottobre

**Raccolta** | manuale

#### VINIFICAZIONE

**Tecnica prefermentativa** | criomacerazione

**Fermentazione** | acciaio con delestage per due settimane

**Temperatura di fermentazione** | 14° - 18° C

**Affinamento** | "sur lies" in acciaio per 8 mesi, legno grande per 6 - 8 mesi e bottiglia

**Grado alcolico** | 13,5%

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino limpido e consistente dal colore rosso rubino intenso. Al naso fine e complesso, presenta profumi intensi su note di fiori passiti, frutta matura, ciliegia sotto spirito, legno di rovere e tabacco. In bocca è fine, secco, caldo e morbido, con un tannino presente, ma non invadente. Buona la persistenza e l'equilibrio.

