

Tradizioni, sapori e qualità dalla Basilicata

TERRA DEI LUPI

Basilicata IGT 2022

Varietà uva:	Aglianico del Vulture
Tipo di allevamento:	Spalliera con circa 4.000 piante per Ha
Età dei vigneti:	15 - 25 anni
Produzione ton/ha:	7 - 9
Altitudine dei vigneti:	400/600 metri
Zona di produzione:	Area del Monte Vulture, Ripacandida (PZ) Basilicata
Epoca di vendemmia:	Prima decade di Ottobre
Metodo di vendemmia:	Raccolta a mano delle uve in cassette da 12-15 kg e trasporto immediato delle stesse in cantina
Vinificazione:	Macerazione di circa 8/10 giorni e vinificazione a temperatura controllata in acciaio inox.
Affinamento:	In serbatoi di acciaio inox. in bottiglia per almeno 6/12 mesi
Caratteristiche organolettiche:	Colore rosso rubino intenso con lievi note granata Bouquet vinoso con profumo delicato di lampone e ribes Sapore asciutto, sapido e persistente, gradevolmente tannico Alcool 12,5% Vol
Abbinamento gastronomico e temperatura di servizio:	Classico vino da arrostiti, primi piatti tipici della cucina mediterranea, cacciagione e formaggi stagionati. Si suggerisce di stappare con giusto anticipo e servire in bicchieri panciuti. Servire alla temperatura di 16° - 18°

