

Tradizioni, sapori e qualità dalla Basilicata

ROSATO

Aglianico del Vulture I.G.P 2023

Varietà uva:	Aglianico
Tipo di allevamento:	Spalliera con circa 3.800 piante per Ha
Età dei vigneti:	15 - 20 anni
Produzione ton/ha:	7
Altitudine dei vigneti:	450/500 metri
Zona di produzione:	Area del Monte Vulture, Ripacandida (PZ) Basilicata
Epoca di vendemmia:	Prima e seconda 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:	Pigiatura e diraspatura delle uve, sgrondo e separazione dopo circa 12 ore del mosto fiore, decantazione e fermentazione a temperatura
Affinamento:	controllata da 12° a 16° C In serbatoi di acciaio inox ed in bottiglia per almeno un mese
Caratteristiche organolettiche:	Vino di qualità, elegante e moderno che presenta: Colore rosa cerasuolo vivo con intriganti sfumature bluastre Bouquet fruttato intenso con note di ciliegia, fragola e lampone Sapore fresco e di grande equilibrio, con una gradevole nota acidula. Alcool 13% Vol
Abbinamento gastronomico e temperatura di servizio:	Vino da tutto pasto è suggerito con antipasti, minestre, risotti, formaggi freschi e carni bianche. Va servito a temperatura di circa 12°C e consumare entro 18-24 mesi.

