



Tradizioni, sapori e qualità dalla Basilicata

TERRA DEI LUPI

Basilicata I.G.T. Rosso 2024

Varietà uva	Basilicata I.G.T.
Tipo di allevamento	Controspalliera, circa 4.000 ceppi per ettaro.
Età dei vigneti	20 - 25 anni.
Produzione ton/ha	7 - 9 t/ha (70-90 q.li).
Altitudine dei vigneti	400/550 metri s.l.m., esposizione est / sud-est.
Zona di produzione e suoli	Area del Monte Vulture, Ripacandida (PZ) Basilicata. Suoli di origine vulcanica, sabbioso-pozzolani su tufo, ricchi in potassio e ferro.
Epoca di vendemmia	Prima decade di ottobre, in anticipo sui DOC aziendali per preservare acidità e profilo fruttato.
Metodo di vendemmia	Raccolta a mano in cassette da 12-15 kg e trasporto immediato in cantina.
Vinificazione	Macerazione pellicolare breve, circa 8-10 giorni, e fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox, con rimontaggi delicati orientati all'estrazione del frutto più che della struttura tannica. Fermentazione malolattica svolta.
Affinamento	Integralmente in serbatoi di acciaio inox, senza passaggio in legno, seguito da 6-12 mesi di affinamento in bottiglia.
Caratteristiche organolettiche	Colore rosso rubino intenso con lievi note granata. Bouquet vinoso e fragrante, dal profumo delicato di lampone e ribes, senza mediazioni di legno. Sapore asciutto, sapido e persistente, gradevolmente tannico, di beva scorrevole.
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 alla temperatura di 16° - 18° C.
Confezionamento	Bottiglia da 75 cl, 6 bottiglie per cartone. Contiene solfiti.

