



## ROSATO BASILICATA I.G.P.

**Varietà uva**

Aglianico e Montepulciano

**Tipo di allevamento:**

Spalliera con circa 3.800 piante per Ha.

**Età dei vigneti:**

15 - 20 anni

**Produzione ton/ha:**

7 - 7

**Altitudine dei vigneti:**

450 - 500 metri

**Zona di produzione:**

Ripacandida e Genzano di Lucania

**Epoca di vendemmia:**

Prima e seconda decade di ottobre

**Metodo di vendemmia:**

Raccolta a mano delle uve in cassette da 12 - 15 Kg.

**Vinificazione:**

Pigiatura e diraspatura delle uve, sgrondo e separazione dopo circa 12 ore del mosto fiore, decantazione e fermentazione a temperatura controllata da 12° a 16° C

**Affinamento:**

In serbatoi di acciaio inox ed in bottiglia per almeno 1 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.