



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.