

I ROSSI DELLA BASILICATA



T E R R A D E G L I E V E N T I

Rosso Basilicata I.G.T.

ESAME ORGANOLETTICO

vinoso ed avvolgente con profumo delicato di ciliegia, viola e lampone

VARIETÀ UVA

Aglianico 70%, Sangiovese 30%

Zona di produzione

Parte nord orientale della Provincia di Potenza delimitata dal disciplinare di produzione in particolare nei comuni di Genzano di Lucania ed Acerenza.

Epoca di vendemmia

Fine ottobre con leggera surmaturazione delle uve.

Metodo di vendemmia

Raccolta a mano delle uve in cassette da 12 – 15 Kg. e trasporto immediato delle stesse in cantina.

Vinificazione

Vinificazione in piccoli fermentini e macerazione pellicolare a temperatura controllata da 22° a 26° C. per circa 10 giorni, completamento della fermentazione alcolica e malolattica in serbatoi inox.

Affinamento

In piccole botti di rovere francese da litri 225 per circa 12 mesi ed in bottiglia per almeno 12.

AFFINAMENTO

In serbatoi di acciaio inox e in bottiglia per almeno 2 mesi

ZONA DI PRODUZIONE

Area nord orientale della Regione Basilicata

Caratteristiche organolettiche

Vino prodotto solo nelle migliori annate, di ottima qualità e di grande struttura, elegante e ben equilibrato che presenta: Colore rosso rubino profondo ed intenso con lievi riflessi granati.

Bouquet vinoso con profumo delicato di sottobosco, caratteristico e speziato. Sapore asciutto, pieno e consistente, minerale, gradevolmente tannico e vellutato.

Alcool

14% vol.

Abbinamento gastronomico e temperatura di servizio

Classico vino da invecchiamento indicato con arrosti, piatti forti, cacciagione e formaggi stagionati.

Si suggerisce di stappare un'ora prima e servire a 18° - 20°C.

I ROSSI DELLA BASILICATA



T E R R A D E G L I E V E N T I

Rosso Basilicata I.G.T.

Esame organolettico

Vinoso ed avvolgente con profumo delicato di ciliegia, viola e lampone

Varietà uva

Aglianico 70%, Sangiovese 30%

Zona di produzione

Parte nord orientale della Provincia di Potenza delimitata dal disciplinare di produzione in particolare nei comuni di Genzano di Lucania ed Acerenza.

Epoca di vendemmia

Fine ottobre con leggera surmaturazione delle uve.

Metodo di vendemmia

Raccolta a mano delle uve in cassette da 12 - 15 Kg. e trasporto immediato delle stesse in cantina.

Vinificazione

Vinificazione in piccoli fermentini e macerazione pellicolare a temperatura controllata da 22° a 26° C. per circa 10 giorni, completamento della fermentazione alcolica e malolattica in serbatoi inox.

Affinamento

In piccole botti di rovere francese da litri 225 per circa 12 mesi ed in bottiglia per almeno 12.

Affinamento

In serbatoi di acciaio inox e in bottiglia per almeno 2 mesi

Caratteristiche organolettiche

Vino prodotto solo nelle migliori annate, di ottima qualità e di grande struttura, elegante e ben equilibrato che presenta: Colore rosso rubino profondo ed intenso con lievi riflessi granati. Bouquet vinoso con profumo delicato di sottobosco, caratteristico e speziato. Sapore asciutto, pieno e consistente, minerale, gradevolmente tannico e vellutato.

Alcool

14% vol.

Abbinamento gastronomico e temperatura di servizio

Classico vino da invecchiamento indicato con arrosti, piatti forti, cacciagione e formaggi stagionati.

Si suggerisce di stappare un'ora prima e servire a 18° - 20°C.