



# ALOVINI®

Alovini Soc. Agr. a r. l. - S.P. 123 Bis Km 7,350  
85013 Genzano di Lucania - PZ - P. IVA 01744700764  
Tel. 0971 776 372 - Fax 0971 776 719 - info@alovini.it



## “LE RALLE” Rosato Basilicata I.G.T.

<i>Varietà uva:</i>	Aglianico 60%, Montepulciano 40%.
<i>Tipo di allevamento dei vigneti e densità media:</i>	Spalliera con circa 3.500 piante per Ha.
<i>Età dei vigneti:</i>	10 – 20 anni.
<i>Produzione hl/Ha:</i>	50 – 70.
<i>Altitudine dei vigneti:</i>	200 – 450 metri.

<i>Zona di produzione:</i>	Area nord orientale della Regione Basilicata per l’ Aglianico e sud occidentale per il Montepulciano.						
<i>Epoca di vendemmia:</i>	Prima e seconda decade di ottobre.						
<i>Metodo di vendemmia:</i>	Raccolta a mano delle uve in cassette da 12 – 15 Kg. e trasporto immediato delle stesse in cantina.						
<i>Vinificazione:</i>	Pigiatura e diraspatura delle uve, sgrondo e separazione dopo circa 14 ore del mosto fiore, decantazione e fermentazione a temperatura controllata da 15° a 18° C.						
<i>Affinamento:</i>	In serbatoi di acciaio inox su fecce fini ed in bottiglia per almeno 30 giorni.						
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>	Vino di buona qualità e struttura, elegante e moderno che presenta: <table><tr><td><i>Colore</i></td><td>rosa cerasuolo vivo con intriganti sfumature bluastre.</td></tr><tr><td><i>Bouquet</i></td><td>fruttato intenso con chiari sentori di ciliegia, fragola e lampone.</td></tr><tr><td><i>Sapore</i></td><td>fresco e di grande equilibrio, dalla netta evoluzione e grande fibra.</td></tr></table>	<i>Colore</i>	rosa cerasuolo vivo con intriganti sfumature bluastre.	<i>Bouquet</i>	fruttato intenso con chiari sentori di ciliegia, fragola e lampone.	<i>Sapore</i>	fresco e di grande equilibrio, dalla netta evoluzione e grande fibra.
<i>Colore</i>	rosa cerasuolo vivo con intriganti sfumature bluastre.						
<i>Bouquet</i>	fruttato intenso con chiari sentori di ciliegia, fragola e lampone.						
<i>Sapore</i>	fresco e di grande equilibrio, dalla netta evoluzione e grande fibra.						
<i>Alcool:</i>	13% vol.						
<i>Abbinamento gastronomico e temperatura di servizio:</i>	Vino da tutto pasto è suggerito con aperitivi, antipasti, minestre, zuppe, risotti, formaggi freschi e carni bianche. Va servito a temperatura di circa 12° C. e consumare entro 24 mesi.						