



## 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



### “TERRA DEGLI EVENTI” Rosso Basilicata I.G.T.

<i>Varietà uva:</i>	Aglianico 70%, Sangiovese 30%.
<i>Tipo di allevamento dei vigneti e densità media:</i>	Spalliera con circa 3.500 piante per Ha.
<i>Età dei vigneti:</i>	5 – 10 anni.
<i>Produzione hl/Ha:</i>	60 – 70.
<i>Altitudine dei vigneti:</i>	400 – 600 metri.

<i>Zona di produzione:</i>	Area nord orientale della Regione Basilicata.						
<i>Epoca di vendemmia:</i>	Fine settembre per il Sangiovese e seconda decade di ottobre per l'Aglianico.						
<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>	Vinificazione in piccoli fermentini e macerazione pellicolare a temperatura controllata da 23° a 28° C. per circa 8 giorni, completamento della fermentazione alcolica e malolattica in serbatoi inox.						
<i>Affinamento:</i>	In serbatoi di acciaio inox e in bottiglia per almeno 2 mesi.						
<i>Commento tecnico e caratteristiche organolettiche:</i>	Vino semplice ma di qualità, elegante ben equilibrato e moderno che presenta: <table><tr><td><i>Colore</i></td><td>rosso rubino con lievi riflessi purpurei.</td></tr><tr><td><i>Bouquet</i></td><td>vinoso ed avvolgente con profumo delicato di ciliegia, viola e lampone.</td></tr><tr><td><i>Sapore</i></td><td>sapido, pieno, di facile e pronta beva con una piacevole e vellutata nota tannica.</td></tr></table>	<i>Colore</i>	rosso rubino con lievi riflessi purpurei.	<i>Bouquet</i>	vinoso ed avvolgente con profumo delicato di ciliegia, viola e lampone.	<i>Sapore</i>	sapido, pieno, di facile e pronta beva con una piacevole e vellutata nota tannica.
<i>Colore</i>	rosso rubino con lievi riflessi purpurei.						
<i>Bouquet</i>	vinoso ed avvolgente con profumo delicato di ciliegia, viola e lampone.						
<i>Sapore</i>	sapido, pieno, di facile e pronta beva con una piacevole e vellutata nota tannica.						
<i>Alcool:</i>	12,5% vol.						
<i>Abbinamento gastronomico e temperatura di servizio:</i>	Classico vino che ben si sposa con la tipica cucina regionale, poco elaborata ma ricca di sapori, con primi piatti piccanti e speziati, secondi a base di carni ovine e bovine, salumi e formaggi a media stagionatura. Si suggerisce di servire fresco di cantina a circa 16° C.						