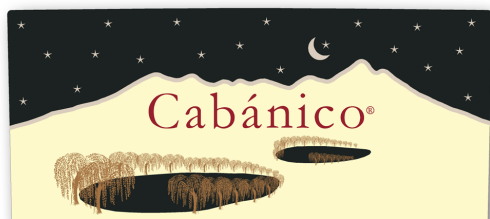




ALOVINI®

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



ALOVINI

“CABÁNICO” Rosso Basilicata I.G.T.

Varietà uva: Cabernet Sauvignon 50%,
Aglianico 50%.

Tipo di allevamento dei vigneti e densità media: Spalliera con circa 4.000 piante per Ha.

Età dei vigneti: 15 – 20 anni.

Produzione hl/Ha: 40 – 60.

Altitudine dei vigneti: 200 – 500 metri.

Zona di produzione: Area sud occidentale della Regione Basilicata per il Cabernet e nord orientale per l’Aglianico.

Epoca di vendemmia: Metà settembre per il Cabernet e seconda decade di ottobre per l’Aglianico.

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 23° a 28° 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 l’Aglianico e litri 350/500 per il Cabernet, per 9/12 mesi ed in bottiglia per almeno 9.

Caratteristiche organolettiche: Vino dalle sensazioni estreme, dal grande equilibrio e raffinato che presenta:

Colore rosso porpora, profondo quasi impenetrabile.
Bouquet vinoso ed inebriante con chiari sentori di frutti neri maturi e spezie.
Sapore asciutto, pieno e sensoriale di natura vulcanica, appena tannico, denso e vellutato.

Alcool: 14% vol.

Abbinamento gastronomico e temperatura di servizio: Compagno ideale di importanti banchetti per la piena soddisfazione del gusto personale da *amare* con i piatti che si amano. Stappare con giusto anticipo e servire a 18° - 20°C.