



ROSA Rosato Basilicata IGT 2012



Un rosato da terreno vulcanico ed elevate escursioni termiche da vigneti giovani. Conserva il corpo dell'aglianico a cui si aggiunge freschezza e bevibilità

Età del vigneto: 5 anni

Vitigno: Aglianico

Denominazione: Rosato Basilicata igt

Zona di produzione: Melfi , zona contrada Braide

Terreno: origine vulcanica prevalente mente calcareo argilloso

Altitudine: 550 mt

Sistema d'allevamento: Guyot

Vinificazione: La vendemmia è stata fatta a mano in cassetta nella prima settimana di ottobre.

Vinificazione quasi in bianco con una macerazione breve di qualche ora, sufficiente ad estrarre il giusto colore e corpo ma senza dover intervenire con chiarifiche

Dopo la pressatura, il vino viene trasferito in serbatoi d'acciaio dove completa la fermentazione alcolica.

Tenore alcolico 13,% vol

Abbinamenti suggeriti: vino da aperitivo o per accompagnare pesci grassi e primi piatti. Dalla tradizione lucana focaccia ripiena di cipolla, pomodoro e pecorino, sfogliata con acciughe e origano