

TITOLO Pink Edition

Igt Basilicata Rosato

Denominazione

Igt Basilicata Rosato

Regione

Basilicata – Barile (PZ)

Varietà

Aglianico del Vulture 100%

Vigneti

Posizionati ai piedi del Monte Vulture (antico vulcano spento), nel borgo di Barile, cuore della produzione dell'Aglianico del Vulture. Per la produzione del nostro rosato sono stati scelti i vigneti più giovani con un'età compresa tra i 6 e i 10 anni.

Sistemi di allevamento

Guyot corto,

Sovescio

Favino coltivato in azienda

Solfiti

2 mg/lit

Grado alcolico

12,50%

T° di servizio

10° C

Decantazione

Non necessaria

Vendemmia

1° settimana di ottobre, svolta manualmente nella parte più giovane e vigorosa del vigneto e prontamente portata in cantina per la vinificazione.

Vinificazione

L'uva raccolta in piccole ceste viene portata in cantina e raffreddata. Successivamente viene diraspata ed ad acini quasi interi viene immessa in cisterne d'acciaio per la fermentazione alcolica e la criomacerazione per circa 4 giorni. Segue pressatura soffice (ciclo da 30 minuti) e stabilizzazione in cisterne d'acciaio per circa 2 mesi e mezzo. Il vino ottenuto viene quindi filtrato ed imbottigliato dove resta in riposo per ulteriori 2 mesi.

Note degustative

Colore rosa intenso e brillante. Al naso bouquet di aromi fruttati con sentori di agrumi, fragole e fiori bianchi. In bocca minerale, sapido e di grande equilibrio.




ELENA FUCCI