



## **Basilicata Rosso IGP**



**Nombre del productor:** Casa Maschito

**Región:** Basilicata IGP

**Tipo de vino:** Tinto

**Factor Funk:** Bajo

**Variedades:** 100% Aglianico del Vulture

**Viticultura:** Es un viñedo de más de 10 años el cual se encuentra en espaldera con densidad de 4500 a 5000 plantas por hectárea. Se vendimia manual y sucede a finales de Octubre e inicios de Noviembre.

**Altitud:** 450-600 sobre el nivel del mar

**Tipo de Suelo:** Volcánico y arcilloso.

**Vinificación:** Vinificación tradicional con maceración de 15 a 20 días a temperatura controlada. Crianza en acero inoxidable.

**Notas de cata:** Es un vino de cuerpo medio, joven y fresco con taninos suaves. En nariz y en boca tiene notas de frutos oscuros como las cerezas y ciruelas negras y es ligeramente especiado. Con buena acidez y mineralidad volcánica.

**Maridaje:** Pizza margherita, albóndigas, una pasta con ragú.

[www.vinosenteros.mx](http://www.vinosenteros.mx)

Gonzalo Gout – [GG@vinosenteros.mx](mailto:GG@vinosenteros.mx)

Larissa Lawrence – [LL@vinosenteros.mx](mailto:LL@vinosenteros.mx)