



Basilicata Rosso

Productor: Casa Maschito

100% Aglianico del Vulture • Intervención Mínima

Basilicata IGT

Tipo de vino: Vino Tinto

Región: Basilicata, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado alcohólico: 14%

Edad de las vides:

Producción anual:

Altitud: 450– 600 metros

Suelo: Volcánico y Arcilloso

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.

VINIFICACIÓN:

Vinificación tradicional con maceración de 15 a 20 días a temperatura controlada. Crianza en acero inoxidable y 3 meses en botella.



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.