ACQUISTATO IL .....

"Finocchiaro" Rosso Basilicata IGP 2021 2021



Omaggio a un vigneto speciale

Un omaggio a un vigneto speciale. E' questo Finocchiaro, Basilicata IGT che nasce ai piedi del Monte Vulture. Questo rosso porta il nome di un vigneto speciale ed è un omaggio a un terroir unico e alla passione di chi lo coltiva. Il vigneto Finocchiaro si trova a un'altitudine di 350 metri sul livello del mare, su un terreno ricco di ferro e calcio. La sua esposizione garantisce alle uve un'ottima maturazione, garantendo al vino che vi si produce un perfetto equilibrio tra freschezza e struttura. Questo rosso nasce dall'incontro tra vitigni autoctoni e internazionali. Il 50% del blend è composto da uve rosse locali, che conferiscono al vino la tipicità del territorio. Il restante 50% è suddiviso tra Syrah (40%) e Merlot (10%), che apportano struttura, complessità e note speziate. La vinificazione è tradizionale, con una macerazione sulle bucce di circa 18 giorni in acciaio inox. Segue un affinamento in barrique di rovere francese che aggiunge al vino complessità e note speziate, senza sovrastarne la fruttata. Alla vista, Finocchiaro si presenta di un intenso colore rosso rubino, con riflessi violacei. Al naso il bouquet è ampio e complesso, con note di frutta rossa matura, come more e ciliegie, arricchite da piacevoli sfumature speziate. In bocca è avvolgente e persistente, con tannini morbidi e vellutati. Il finale è lungo e persistente, con un ritorno di note fruttate e speziate. Vino versatile, si presta a numerosi abbinamenti. Ottimo con primi piatti corposi, come pappardelle al ragù di cinghiale o tagliatelle al tartufo.

Tradizione e Innovazione ai piedi del Monte Vulture. E' questo il biglietto da visita di Vitis in Vulture, realtà immersa nello straordinario paesaggio vulcanico della Basilicata. Con i suoi 95 ettari di vigneti, l'azienda si distingue per la passione con cui porta avanti la produzione di vini tipici del territorio. A guidare questa realtà c'è Giuseppe Avigliano, agronomo esperto e imprenditore agricolo, che persegue la creazione di un legame indissolubile tra terra, vigneto e bottiglia. In campagna soprattutto vitigni locali, come l'Aglianico del Vulture, autoctono che rappresenta l'eccellenza enologica della regione. Grazie a un terroir unico, di antica origine vulcanica, i vini acquisiscono una struttura complessa e una grande mineralità. Il fulcro dell'attività è la Cantina Finocchiaro, progettata dall'architetto giapponese Hikaru Mori, un esempio perfetto di come l'arte architettonica possa integrarsi con la tradizione vitivinicola. La cantina, moderna e innovativa, è pensata per ospitare non solo le fasi produttive del vino ma anche eventi culturali e degustazioni.

La Vigna

Terreno	Medio impasto, tendente al calcareo
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	5681

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Basilicata
Uve	Aglianico del Vulture 50%, Merlot 10%, Syrah 40%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Diraspatura, pigiatura e macerazione di 15 giorni sulle bucce con rimontaggi giornalieri. Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi in acciaio. Successivamente affina per 12 mesi in serbatoi in acciaio, 3 mesi in barrique di rovere ed infine 6 mesi in bottiglia
Sensazioni	Colore rosso intenso con riflessi violacei. Al naso emergono note di frutta a bacca rossa e spezie. In bocca il gusto è deciso e vellutato, inteso e speziato.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821