ACQUISTATO IL .....

"Foragine" Rosso Basilicata IGT 2019 2019

Rosso lucano

Legare un vino al vigneto d'origine è fondamentale per esprimere al meglio il territorio che lo produce. Ed è quelo ciò che accade con il Basilicata Rosso IGT Foragine di Vitis in Vulture. Ci troviamo nel comune di Lavello, nell'area del Monte Vulture. Questo Rosso Basilicata IGT nasce da una lavorazione di 70% Merlot e 30% di uve rosse autoctone. Vitigni coltivati a circa 350 metri sul livello del mare, su un terreno di medio impasto, ricco di ferro e calcio. La vendemmia si svolge in due fasi: il Merlot viene raccolto nella prima decade di settembre, mentre le uve autoctone circa un mese dopo. Dopo diraspatura e pigiatura, la fermentazione avviene in contatto con le bucce per circa 15 giorni, in serbatoi d'acciaio inox. In ultimo il vino matura per almeno 3 mesi in barrique di rovere francese da 225 litri e successivamente per 6 mesi in bottiglia. Colore rosso intenso con riflessi violacei, al naso rivela un profumo complesso e avvolgente, con note di frutta a bacca rossa. In bocca è vellutato, con una struttura tannica equilibrata e piacevoli sentori speziati. Si abbina bene a primi piatti con sughi a base di selvaggina, formaggi di media stagionatura e carni rosse.

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, ricco di ferro e calcio
Esposizione	Sud-Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5600

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Basilicata
Uve	merlot 70%, uve rosse del territorio 30%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	La vinificazione del Foragine Rosso IGT Basilicata avviene attraverso pigiatura e diraspatura con piccola diraspatrice e fermentazione sulle bucce per circa 15 giorni in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (26°C). Affinamento:3 mesi in barrique di rovere francese da 225 lt. Imbottigliamento e successivo affinamento per 6 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Colore rosso intenso con riflessi violacei. Al naso è complesso, ampio e avvolgente con note di frutta a bacca rossa ed in bocca è deciso e vellutato, speziato e ricercato.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821