



ACQUISTATO IL .....

Rosato Basilicata IGT Sagaris

2016

## L'Aglianico in versione rosata



Le Cantine Madonna delle Grazie hanno sviluppato tutti gli scenari possibili delle uve aglianico, ottenendo grandi risultati anche con questa interpretazione rosato. Note di ciliegia e fragola sono caratteristiche e ben in evidenza, il corpo è ottimamente acido ed elegante.

Giuseppe e Paolo Latorraca impersonano tutto il carattere lucano. Giuseppe è preparato, capace di affascinare con i racconti sulla sua terra. Il figlio Paolo, estroso e sperimentatore, è come il suo Vulture: un vulcano traboccante di idee. Dalla loro passione per il grande aglianico nasce la sfida della vinificazione in bianco: la potenza ed il carattere di questo vitigno sfociano in un bianco stupefacente, una chicca unica nel suo genere. Madonna delle Grazie prende il nome dall'omonimo complesso monastico del XVI secolo che sorge nei pressi della Cantina. L'azienda, oggi guidata da Giuseppe insieme ai figli Paolo e Michele, nasce nel 2003, ma raccoglie una tradizione famigliare che dura da 4 generazioni

Svinando

### La Vigna

**Terreno** A medio impasto, di origine vulcanica

**Esposizione** Sud-ovest 520 m s.l.m.

**Allevamento** Guyot

**Densità imp.** 4.500 ceppi per ettaro

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosato fermo

**Provenienza** Basilicata

**Uve** Aglianico del Vulture 100%

**Gradazione** 13,5% vol.

**Temp. Servizio** 12°

**Quando Berlo** Per un anno da oggi

**Abbinamento** Molto versatile, ottimo dall'aperitivo fino al dolce

**Vinificazione** Dopo circa sette ore di criomacerazione delle bucce, viene prelevato il mosto che verrà vinificato lontano dalle bucce (tecnica del salasso) ottenendo il vino rosato. La fermentazione non supera i 16° C. L'affinamento avviene sulle fecce fini, con numerosi battonnage. Prima dell'imbottigliamento viene leggermente filtrato.

**Sensazioni** Colore rosa salmone brillante, al naso sono fresche le note di ciliegia e fragola. In bocca ha la freschezza acida tipica dei rosati, accompagnata da un palato sapido, addirittura tannico: un grande rosato!

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