ACQUISTATO IL .....

"Sacravite" Basilicata IGT 2022 2022

Rosso giovanile e informale



Stanchi dei soliti vini meridionali ricchi di alcol e austerità? Sacravite, Aglianico del Vulture 100%, re dei vitigni calabresi, nasce proprio per questo. Cantina D'Angelo, per andare incontro alle esigenze di questi consumatori, lo ha pensato in una inedita versione giovanile e informale. Nasce da uve Aglianico raccolte a perfetta maturazione e vinificate con cura e tecniche moderne. Poi, dopo la svinatura, affronta un brevissimo periodo di riposo in botte grande, per mantenere intatte le caratteristiche più fragranti e fruttate delle uve di partenza. Ne deriva un bel rosso caratterizzato da un colore rubino vivace. Di grande intensità, i suoi profumi richiamano quelli della frutta rossa e scura matura. In bocca è corposo ma morbido. Perfetta la corrispondenza con quanto percepito in precedenza al naso, questo Sacravite ha un bel tannino maturo e integrato con il resto delle sue componenti. Giovane nella concezione, non richiede un abbinamento eccessivamente intenso. E' piacevolissimo con primi piatti di verdure o con secondi di carni bianche cotte in umido. Ottimo anche in abbinamento a formaggi freschi e semi stagionati.

"Il vino, il grande vino, è la somma della cultura di un luogo". E la famiglia D'Angelo rappresenta, ormai da quasi un secolo, uno dei simboli della tradizione vinicola lucana. Un'avventura che, dopo quattro generazioni, è oggi affidata a Erminia e Rocco, attuali titolari del marchio. Una storia che va di pari passo con l'affermazione dell'Aglianico del Vulture, da potente sconosciuto a simbolo del "Made in Basilicata". I vigneti aziendali si dividono tra Barile e Maschito. Zone con caratteristiche diverse ma entrambe vocate e adatte alla produzione di vini di qualità. 25 ettari in totale, coltivati principalmente con il vitigno principe, l'Aglianico del Vulture, ma anche Merlot, Primitivo, Malvasia e Moscato. Ben 14 etichette tra vini rossi, bianchi, rosé e spumanti, per una produzione complessiva di circa 250mila bottiglie, in larga parte destinate ai mercati esteri.

La Vigna

Terreno	Medio impasto vulcanico
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Basilicata
Uve	Aglianico 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	Da 2 a 10 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Raccolta manuale in cassetta. Vinificazione tradizionale con macerazione di 8 giorni. Affronta un brevissimo periodo di riposo in botte grande per mantenere intatte le caratteristiche più fragranti e più fruttate delle uve.
Sensazioni	Rosso rubino vivace dal bouquet intenso e molto fruttato. Ne nasce un sorso versatile e profumato, morbido e abbastanza consistente.

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