



ACQUISTATO IL .....

"Sacravite" Basilicata IGT 2022

2022

## Rosso giovanile e informale



Svinando®

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.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Medio impasto vulcanico
<b>Esposizione</b>	Sud Est
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	4000
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Basilicata
<b>Uve</b>	Aglianico 100%
<b>Gradazione</b>	13% vol
<b>Temp. Servizio</b>	16 gradi
<b>Quando Berlo</b>	Da 2 a 10 anni
<b>Abbinamento</b>	Menu di carne
<b>Vinificazione</b>	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.
<b>Sensazioni</b>	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