

Pipoli

Rosato Basilicata

IGT

Bottiglia da: ml 750

Vitigno: Aglianico 100%

Area di Produzione: Comune di Acerenza in vigneti a 900 mt di altitudine.

Vinificazione: le uve vengono versate direttamente in pressa dove si ottiene un mosto fiore a bassa pressione che segue una fermentazione a temperatura di 10 °C. Affinamento in acciaio sulle proprie “fecce nobili”.

Idea del Vino: vino per consumatori giovani, abbastanza esperti ed alla ricerca di prodotti di grande rapporto qualità/prezzo.

Caratteristiche Sensoriali: Di color lampone vivo, al naso prevalgono note di ciliegia, amarena e viole. Vino molto elegante con finale floreale persistente.

Abbinamenti gastronomici: si abbina bene a carni bianche e formaggi poco stagionati, piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio: 10-12 °C.

