

ANGELICA

Varietà uva:	Aglianico del Vulture
Classificazione:	I.G.P. Basilicata
Tipologia:	Vino rosato "frizzante naturale"
Zona di produzione:	Area del Monte Vulture, Venosa (PZ), Basilicata
Annata di produzione:	2021
Altitudine del Vigneto:	mt. 350 s.l.m.
Superficie Vitata dell'azienda:	10 ettari circa
Giacitura dei Vigneti:	collina
Anno di impianto:	2000
Sistema di allevamento:	spalliera
Potatura:	Guyot doppio
Densità di impianto:	N. 3.300 ceppi / Ha
Tipologia di terreno:	suolo di origine vulcanica, sciolto e asciutto, di buona struttura, essenzialmente tufaceo e dal colore tipico dei terreni pozzolanici, dotato inoltre di una buona presenza di minerali.
Epoca di vendemmia:	prima decade di settembre.
Raccolta:	eseguita a mano in cassette.
Resa di uva per ettaro:	100 q.li/Ha
Vinificazione:	dopo la vendemmia manuale e la diraspatura, si procede alla pressatura soffice estraendo solo il 50% del mosto fiore si avvia la fermentazione con lieviti indigeni senza l'aggiunta di solforosa. La rifermentazione si svolge in bottiglia, grazie agli zuccheri e ai lieviti residui, secondo il metodo ancestrale senza un successivo degorgement. Il vino riposa sui lieviti tutto l'inverno e poi viene messo in commercio senza solfiti aggiunti
Affinamento e maturazione:	in bottiglia
Epoca di imbottigliamento:	novembre
Gradazione alcolica:	11,5% Vol.
Temperatura di servizio consigliata:	10° -12° C.
Abbinamenti consigliati:	vino molto versatile, ideale come aperitivo, per accompagnare un tagliere di salumi e formaggi, primi e secondi di pesce e da sperimentare su pasticceria secca
Caratteristiche organolettiche:	di colore rosato con riflessi violacei leggermente velato, con una spuma soffice e lieve. Il bouquet ricorda il lampone, il ribes, piccoli frutti di bosco, sfumature di agrumi e i tipici sentori di crosta di pane dato dai lieviti. Al palato ha un attacco esuberante e vivace, con un sorso piacevolmente fruttato, che chiude con sensazioni sapide e rinfrescanti.

