

# MADDALENA ROSATO

<b>Varietà uva:</b>	Aglianico
<b>Classificazione:</b>	I.G.P. Basilicata
<b>Zona di produzione:</b>	Area del Monte Vulture, Venosa (PZ), Basilicata
<b>Annata di produzione:</b>	2024
<b>Altitudine del Vigneto:</b>	mt. 400 s.l.m.
<b>Superficie Vitata dell'azienda:</b>	10 ettari circa
<b>Giacitura dei Vigneti:</b>	collina
<b>Anno di impianto:</b>	1998
<b>Sistema di allevamento:</b>	spalliera
<b>Potatura:</b>	Guyot semplice
<b>Densità di impianto:</b>	N. 4.100 ceppi /Ha
<b>Tipologia di terreno:</b>	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.
<b>Epoca di vendemmia:</b>	Prima decade di Ottobre
<b>Raccolta:</b>	Eseguita a mano in cassette
<b>Resa di uva per ettaro:</b>	100 q.li/Ha
<b>Vinificazione:</b>	8 ore di macerazione del mosto con le proprie bucce, spremitura soffice, fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata di 14° C.
<b>Affinamento e maturazione:</b>	In serbatoi di acciaio inox, affinamento in bottiglia
<b>Epoca di imbottigliamento:</b>	solitamente viene fatta coincidere con la stagione fresca della primavera e successivamente viene messo in commercio dopo che abbia trascorso un periodo di tre mesi di affinamento in bottiglia.
<b>Gradazione alcolica:</b>	12,5% vol
<b>Temperatura di servizio consigliata:</b>	8° - 9° C.
<b>Abbinamenti consigliati:</b>	ottimo come aperitivo, con risotti, carni bianche, pesce, formaggi freschi e pizza.
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	colore rosa acceso, al naso rivela un bouquet di frutti rossi, melograno maturo e note speziate di pepe rosa e noce moscata. L'ingresso in bocca è morbido con ottimo equilibrio ed una lunga persistenza aromatica.

