

MADDALENA ROSSO

Varietà uva:	Aglianico
Classificazione:	I.G.P. Basilicata
Zona di produzione:	Area del Monte Vulture, Venosa (PZ), Basilicata
Annata di produzione:	2022
Altitudine del Vigneto:	mt. 400 s.l.m.
Superficie Vitata dell'azienda:	10 ettari circa
Giacitura dei Vigneti:	collina
Anno di impianto:	2000
Sistema di allevamento:	spalliera
Potatura:	Guyot semplice
Densità di impianto:	N. 4.100 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 Ottobre
Raccolta:	Eseguita a mano in cassette
Resa di uva per ettaro:	90 q.li/Ha
Vinificazione:	Pigiadiraspatura, seguita da 8-10 giorni di macerazione con le bucce alla temperatura di 23°/25° C fermentazione alcolica e maiolattica eseguita in serbatoi di acciaio inox termocontrollati.
Affinamento e maturazione:	Viene passato per un periodo di 6-8 mesi in tonneaux nuovi di legno di rovere francese.
Epoca di imbottigliamento:	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.
Capacità di invecchiamento:	Da 8 a massimo 10 anni.
Epoca di max espressione:	Dopo il secondo, terzo anno dalla vendemmia
Gradazione alcolica:	13% vol
Temperatura di servizio consigliata:	16° - 18° C.
Abbinamenti consigliati:	Carni in genere, antipasti, primi piatti e formaggi.
Caratteristiche organolettiche:	Colore rosso rubino intenso e con sfumature tendenti all'arancio con il protrarsi della fase di invecchiamento. Sentori di frutti di bosco, ciliegia e mandorla amara: elegante e fresco al palato, ben strutturato e giustamente tannico.

