



Scheda Tecnica



Descrizione Prodotto	Vino Rosso IGT (Indicazione Geografica Tipica) "Leukanos"
Area Produttiva	Venosa (PZ)
Le Uve	Uve del vitigno Aglianico
Produzione per Ettaro	80 – 100 Quintali
Tempo di Vendemmia	Ottobre
Metodo di Vendemmia	Uve raccolte a mano in casse da 15 Kg circa durante il giorno. Carico e trasporto immediato presso la cantina.
Gradazione alcolica	13%
Vinificazione	Rifermentato in Autoclave a 23° - 26° C°, per 8 giorni circa. Il vino rimane poi sui per circa 8 giorni in serbatoi Inox per completare la fermentazione alcolica.
Caratteristiche Organolettiche	Presenta un colore rosso rubino con sfumature bordeaux. Profumo vinoso ed avvolgente. Dal sapore sapido e pieno.
Abbinamento Gastronomico	Ottimo sui prodotti tipici lucani, su arrosti di carne e formaggi.
Servizio	Va servito a 14° - 16° C°.
Packaging	<ul style="list-style-type: none">➤ Bottiglia da Cl. 75➤ Cartoni da 6 bottiglie.