



VINO ROSATO "GILDA"

Scheda Tecnica



Varietà Uva	Aglianico 60% e Montepulciano 40%
Area Produttiva	Area Nord orientale della Regione Basilicata per l'Aglianico e Sud occidentale per il Montepulciano.
Età dei Vigneti	10 – 20 anni.
Produzione per Ettaro	50 – 70.
Tempo di Vendemmia	Seconda decade di settembre per il Montepulciano e prima decade di ottobre per l'Aglianico.
Metodo di Vendemmia	Raccolta a mano delle uve in cassette da 12 – 15 kg, e trasporto immediato delle stesse in cantina.
Gradazione alcolica	13% vol.
Vinificazione	Pigiatura e diraspatura delle uve, sgrondo e separazione dopo circa 12 ore del mosto fiore, decantazione e fermentazione a temperatura controllata da 12° a 18° C.
Caratteristiche Organolettiche	Presenta un colore rosa cerasuolo con rilevanti sfumature bluastre. Profumo fruttato, intenso con sentori di ciliegia, fragola e lampone.
Abbinamento Gastronomico	Vino da tutto pasto è suggerito con antipasti, minestre, risotti, formaggi freschi e carni bianche.
Servizio	Va servito alla temperatura di circa 12° C° e consumato entro i 18 mesi.
Packaging	➤ Bottiglia da 75 cl.