

TENUTA LAVIOLA

I VITICOLTORI ITALIANI DELL'AGLIANICO

KORE

TIPOLOGIA: Rosso Basilicata

Indicazione Geografica Tipica

VITIGNO: 100% Primitivo

ESPOSIZIONE VIGNETI ED ALTIMETRIA:

Nord-ovest/Sud-ovest, 50 - 150 metri sul livello del mare

ZONA DI PRODUZIONE: Policoro – **Matera** (Basilicata)

VITICOLTURA: I vigneti sono allevati a contropalliera, con potatura a cordone speronato monolaterale.

Il suolo è tendenzialmente argilloso, di natura alluvionale, con struttura mediamente sciolta e presenza di ciottoli. Il terreno è parzialmente inerbito e l'azienda segue l'agricoltura Biologica ed una viticoltura eco-sostenibile.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO: La raccolta delle uve avviene a mano, in cassette, nel mese di Settembre. Le uve vengono selezionate in vigneto e successivamente in cantina. Queste vengono diraspate e pigiate ed il mosto ottenuto fermenta a temperatura controllata (18-22°C). La maturazione avviene in serbatoi di acciaio, con frequenti batonnage. Segue un affinamento di 6 mesi in legno di rovere ed un ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia sdraiata prima dell'immissione al consumo.

ESAME ORGANOLETTICO

VISTA: Colore Rosso intenso.

OLFATTO: Fresco con note di ciliegie amarene, ribes rosso, rabarbaro.

GUSTO: Al palato si esprime una suadente freschezza e sapidità, evidenziando buona struttura e persistenza.

GRADO ALCOLICO: 13,5%

BOTTIGLIA: 750 ml

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°C

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO: Da 2 a 7 anni, nelle annate particolarmente favorevole

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: ragù di maialino lucano, costolette di cinghiale alla brace, carni rosse, da provare con caciocavallo impiccato.



www.laviolavini.it
Info@laviolavini.it

