

TENUTA LAVIOLA

I VITICOLTORI ITALIANI DELL'AGLIANICO

VARRATIZZ'

TIPOLOGIA: ROSSO BASILICATA

Indicazione Geografica Tipica

VITIGNO: Aglianico e Malvasia Nera

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 controspalliera, 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 separatamente per effetto di una diversa fase fenologica, così come avviene per la vinificazione. Le uve vengono selezionate in vigneto e poi in cantina. L'uva viene diraspata e poi pigiata per essere vinificata con macerazione di almeno 20 giorni a temperatura controllata (22-25°C). La maturazione avviene prima in tonneau di rovere francese per minimo 6 mesi per proseguire con un successivo affinamento in acciaio e in bottiglia fino a 12 mesi.

ESAME ORGANOLETTICO

VISTA: Colore rosso, tendente al granato con l'invecchiamento.

OLFATTO: Si presenta fruttato e vinoso con sentori profusi di macchia mediterranea (mirto e ginepro) e speziato (pepe nero e curcuma) in una trama tannica ben equilibrata.

GUSTO: Sapido, minerale, giustamente tannico.

GRADO ALCOLICO: 13%

BOTTIGLIA: 750 ml

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 -20°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: primi piatti al ragù, arrostiti, secondi piatti speziati, carni rosse e piatti ricchi di sapidità.



www.laviolavini.it
Info@laviolavini.it