

TENUTA LAVIOLA

I VITICOLTORI ITALIANI DELL'AGLIANICO

Z'NURR

TIPOLOGIA: ROSSO BASILICATA

Indicazione Geografica Tipica

VITIGNO: Aglianico 100% (da selezione massale di alberelli secolari)

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 a mano, in cassette, nella prima metà di Ottobre. Le uve vengono selezionate in vigneto e successivamente in cantina. La vinificazione con macerazione di oltre 45 giorni avviene a temperatura controllata (20-22°C). La maturazione avviene in parte in acciaio ed in parte in tonneau di rovere francese neutri. Segue un affinamento da 6 a 12 mesi, in bottiglia sdraiata, prima dell'immissione al consumo.

ESAME ORGANOLETTICO

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

OLFATTO: Intenso e persistente, con note di ciliegia amarena profuse a rabarbaro e liquirizia.

GUSTO: Sapido e minerale, con una trama tannica ben equilibrata.

GRADO ALCOLICO: 14%

BOTTIGLIA: 750 ml

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 20 -25°C

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO: Da 7 a oltre 10 anni in annate particolarmente favorevole.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: con piatti a base di selvaggina, carni rosse e primi piatti ricchi di sapidità.

