

TENUTA LAVIOLA

I VITICOLTORI ITALIANI DELL'AGLIANICO

PANTANO

TIPOLOGIA: CABERNET SAUVIGNON PRIMITIVO MERLOT

Indicazione Geografica Tipica

VITIGNO: Cru di Cabernet, Sauvignon, Primitivo e Merlot

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, in Settembre. Le uve vengono selezionate in vigneto e successivamente in cantina, Queste subiscono una pressatura soffice ed il mosto ottenuto fermenta a temperatura controllata (13-17°C). La maturazione avviene in serbatoi di acciaio, con frequenti batonnage. Segue un affinamento di 6 mesi in bottiglia sdraiata prima dell'immissione al consumo.

ESAME ORGANOLETICO

VISTA: Colore rosso rubino intenso

OLFATTO: Intenso con sentori di mirtillo, pepe nero e tabacco

GUSTO: Al palato si presenta sapido e corpo elegante, in equilibrio con una trama tannica setosa

GRADO ALCOLICO: 14%

BOTTIGLIA: 750 ml

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-13°C

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO: Da 2 a 5 anni, nelle annate particolarmente favorevole

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: con piatti di carni rosse, verdure e primi piatti tipici della cucina mediterranea.

www.laviolavini.it

Info@laviolavini.it

