

TERRE DI ORAZIO
BASILICATA
Indicazione Geografica Tipica
ROSE'

CANTINA VENOSA

Terre di Orazio

Basilicata I.G.T.

Rosato

Varietà uva:
Aglianico 100%.

*Tipo di Allevamento dei Vigneti
e densità media per Ha:*
Spalliera con circa 3.500 piante.

Età dei vigneti:
10 – 20 anni

Produzione per Ha:
8 – 10 Ton

- Altitudine dei vigneti:* 400 – 550 metri.
- Zona di produzione:* Parte nord orientale della Provincia di Potenza delimitata dal disciplinare di produzione del D.O.C. Aglianico del Vulture che comprende il territorio di n. 15 Comuni, in particolar modo nel Comune di Venosa *Città di Orazio*.
- Epoca di vendemmia:* Dal 10 al 30 Ottobre.
- Metodo di vendemmia:* Selezione delle uve, raccolte a mano, in cassette da 10 – 12 Kg. nelle prime ore del mattino e trasporto immediato delle stesse in cantina.
- Tecnica di produzione:* Pigiatura e diraspatura delle uve, sgrondo e separazione dopo circa 12 ore del mosto fiore, decantazione e fermentazione a temperatura controllata da 15° a 18° C.
- Affinamento:* In serbatoi inox ed in bottiglia per almeno un mese.
- Caratteristiche organolettiche e commento tecnico:* Elegante, moderno ed invitante vino di qualità che presenta:
Colore rosa cerasuolo vivo con intriganti sfumature bluastre.
Bouquet. fruttato intenso con chiari sentori di ciliegia, fragola e lampone.
Sapore fresco e di grande equilibrio, dalla netta evoluzione e grande fibra.
- Abbinamento gastronomico e temperatura di servizio:* Vino da *tutto pasto* è suggerito con antipasti, minestre, risotti, formaggi freschi e carni bianche.
Va servito a temperatura di circa 12° C e consumare entro 18 mesi.



Cantina di Venosa S.c.a r.l.

Via Appia – C.DA Vignali - VENOSA (PZ)

Tel.+39 0972 36702 Fax +39 0972 35891

P.IVA 00102920766