



AZIENDA AGRICOLA
DI FUCCIO

VIGGIANO (PZ) | BASILICATA | ITALIA



VIGGIANO
SPIRITO LUCANO



ANTIFONARIO

TERRE DELL' ALTA VAL D'AGRI

ROSATO

Denominazione di Origine Controllata

Azienda: C/da Foresta Viggiano (PZ)

Anno di fondazione: 2002

Altitudine: 600 m slm – pianeggiante

Resa delle uve: ql. 80 – 100 per ettaro

Vitigno: Merlot, Cabernet Sauvignon e Malvasia Bianca di Basilicata (*percentuali dettate dal disciplinare di produzione della DOC*)

Terreno: il vigneto si sviluppa in parte su terreno alluvionale e in parte su terreno di medio impasto.

Potatura: guiot, 6 gemme per tralcio.

Epoca vendemmia: inizio ottobre, rigorosamente manuale.

Vinificazione: classica vinificazione in bianco, gli acini vengono sgrappolati e portati in pressa. Dopo una breve macerazione pellicolare con sublimazione d'ossigeno ad opera di ghiaccio secco il mosto viene portato in vasche di fermentazione, la fermentazione avviene a 12° e dura circa 15 giorni. Il vino, dopo una decantazione statica viene fatto maturare sul "feccino nobile" per 3 mesi. Successivamente si procede alle operazioni di lavorazioni di pre imbottigliamento.

Dati analitici: gradazione alcolica 13.00 %
Acidità Totale 7.00 g/l -PH 3.35

Note di degustazione: al profumo emergono gradevoli aromi di frutta e fiori di campo. Al palato è fresco ed asciutto complessivamente equilibrato

Abbinamenti Gastronomici: questo vino rosato apre alle migliori opportunità gastronomiche, infatti si degusta dagli aperitivi, antipasti delicati a base di pesce, primi piatti con frutti di mare, carni bianche e crostacei. Ottimo per accompagnare una buona pizza, eccellente con i formaggi freschi e caciotte a pasta molle.

Bottiglia: 750 ml

Consulta le disposizioni del tuo Comune
per la raccolta differenziata

BOTTIGLIA	VETRO-GL71	Raccolta Differenziata
TAPPO	SUGHERO FORS1	Raccolta Differenziata
CAPSULA	PVC-PVC3	Raccolta Differenziata