



**Azienda Agricola
Giuseppe Di Fuccio**
Via Nicola Sole, 11- 85059 Viggiano (PZ)
tel 0975 311297 - fax 0975 350021
E-mail - difuccio@gmail.com

P.IVA 01475440762
C.F. DFCGPP58M01L874W
CCIAA Potenza- REA n. 113919
Pec. giuseppe.difuccio@geopec.it

Scheda vino DOC TERRE DELL'ALTA VAL D'AGRI "LA PRETA"

Azienda Agricola Di Fuccio - Via Nicola Sole, 11 - 85059 Viggiano (PZ)

<http://www.difucciohotels.it/azienda-agricola-di-fuccio/i-nostri-vini.html> - E_mail difuccio@gmail.com

Tel. 0975 311297 - Fax 0975 350021 – Cell. 335 5364343

Azienda: C/da Valloni e C/da Salicone Viggiano (PZ)

Anno di fondazione 2002

Vigneto allevato a spalliera . densità di impianto 4.000 piante/ha

Altitudine: 600 m slm – pianeggiante -

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

Uvaggio: Merlot 60% Cabernet S 30% Malvasia N Basilicata 10%

Epoca di vendemmia: Prima decade di ottobre

Resa delle uve ql. 80 – 100 per ettaro

Numero di bottiglie (potenziali 8.000) **Il vino**

"La Preta"

Terre dell'Alta Val d'Agri doc

Annata 2013 Alcool %Vol 13,00

Annata 2014 Alcool %Vol 14,80

Tecniche di produzione

Macerazione con le vinacce per oltre 15 giorni. Fermentazione a temperatura controllata senza l'utilizzo di lieviti starter.

Affinamento in acciaio per 14 mesi e poi in bottiglia per mesi tre.

Abbinamenti Gastronomici

Grigliate sia di carne che di pesce, formaggi a pasta semidura come il Canestrato di Moliterno di 6 mesi di stagionatura.

Note degustative

Colore Rosso rubino carico tendente al granato, impenetrabile nella tonalità del rubino.

Al naso si presenta piacevolmente con profumi ancora giovanili ed esuberanti, con note fruttate, le more e i lamponi e il peperone dominano ma l'amarena si fa notare. Al Palato è ricco, caldo, persistente, armonico, leggermente tannico.

Prezzo di vendita

La Preta 2013 € 12,00

La Preta 2014 € 15,00