

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

D'Angelo

NOME DEL VINO

D'Angelo Villa dei Pini Rosato Igt
Basilicata Aglianico

DENOMINAZIONE

Igt

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

2019

REGIONE DI PROVENIENZA

Basilicata

TIPOLOGIA

Rosati

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Rionero in Vulture

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale in cassetta. Dopo le operazioni di pigiatura, il mosto rimane a contatto con le bucce per un breve periodo di 12-24 ore. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio alla temperatura controllata di 15-17° per circa 20 giorni.

AFFINAMENTO

In serbatoi di acciaio fino all'imbottigliamento.

VITIGNO/I

100% Aglianico

ALLEVAMENTO

Guyot

ESPOSIZIONE

Est, Sud-Est

ALTITUDINE

400 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

20 - 30 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Medio impasto vulcanico

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di ottobre.

ETTARI VITATI

15

RESA PER ETTARO

60 hl per ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Rocco D'Angelo

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

10 - 12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

10.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E2313