



RE MANFREDI

MANFREDI ROSA BASILICATA
Indicazione Geografica Tipica
2014

La Vendemmia 2014: Ad una primavera mite e piovosa è seguita un'estate non particolarmente torrida ed una vendemmia soleggiata ed asciutta. Queste condizioni climatiche hanno sicuramente favorito una corretta maturazione delle uve Aglianico che alla vendemmia si sono presentate sane e di ottima qualità. La leggera flessione delle rese per ettaro ha consentito una perfetta maturazione fenolica ed un buon equilibrio tra zuccheri e acidità. Questo nobile vitigno, tradizionalmente vocato alla produzione di grandi vini rossi, si traduce in questa versione in un rosato di facile approccio e dall'intrigante profilo sensoriale.



Le uve: 100% Aglianico del Vulture

Il vigneto: uve ottenute da un vigneto di 6 ettari ubicato su terreni collinari, a 500 metri s.l.m., di origine prevalentemente vulcanica, nel comune di Maschito (zona ritenuta tra le migliori del Vulture). I vigneti sono vecchi impianti di 50 anni d'età allevati a guyot.

La vinificazione: E' una interpretazione molto moderna del territorio e del suo vitigno, l'Aglianico. La vinificazione avviene attraverso una macerazione su buccia di 6-8 ore e successivo salasso della parte più nobile del mosto. Il mosto una volta raggiunta la colorazione ricercata che ricorda i coralli, viene tolto dalle bucce, decantato a freddo come fosse un bianco e fatto fermentare a basse temperature.

Il vino: Colore rosa che ricorda i coralli, cristallino e brillante; profumo ampio e complesso con note dominanti di melograno, lampone e ricordi di vaniglia e fragolina di bosco. Il leggero residuo zuccherino, tipico di questo vino comunque non intacca la sua freschezza, mineralità e sapidità.

Dati analitici: alcol 12.70% vol; acidità totale 6.80 g/l; pH 3.36; zuccheri residui 5.50 g/l

Conservazione ottimale: 2-3 anni in bottiglie coricate al buio.

Temperatura di servizio: 8-10°C

Abbinamenti gastronomici: pesce alla brace, minestre e primi piatti, carni bianche, formaggi morbidi.