



MÈTHE

Varietà uva:	Aglianico del Vulture
Zona di produzione:	Area del Monte Vulture, Ripacandida, (PZ) Basilicata
Annata di produzione:	2023
Altitudine vigneto:	450/500 metri
Superficie vitata dell'azienda:	22,5 ettari
Giacitura vigneti:	Collina
Sistema di allevamento:	Spalliera
Tipologia di Terreno:	Terreni di origine vulcanica
Epoca di vendemmia:	Prima e seconda decade di Ottobre
Raccolta:	Manuale in cassette
Vinificazione:	Pigiatura e diraspatura delle uve, sgrondo e separazione dopo circa 12 ore del mosto fiore, decantazione e fermentazione a temperatura controllata da 12° a 16°
Affinamento e maturazione:	In serbatoio di acciaio inox , in bottiglia per almeno un mese
Gradazione Alcolica:	13% vol.
Abbinamenti consigliati:	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 18-24 mesi.
Caratteristiche organolettiche:	Vino di qualità, elegante e moderno che presenta: Colore rosa cerasuolo vivo con intriganti sfumature bluastre Bouquet fruttato intenso con note di ciliegia, fragola e lampone Sapore fresco e di grande equilibrio, con una gradevole nota acidula.

