

## ANGELICA

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| Varietàà uva:                        | Aglianico del Vulture   |
| Classificazione:                     | I.G.P. Basilicata   |
| Tipologia:                           | Vino rosato "frizzante naturale"  |
| Zona di produzione:                  | Area del Monte Vulture, Venosa (PZ), Basilicata   |
| Annata di produzione:                | 2022  |
| Altitudine del Vigneto:              | mt. 350 s.l.m.  |
| Superficie Vitata dell'azienda:      | 10 ettari circa   |
| Giacitura dei Vigneti:               | Collina   |
| Anno di impianto:                    | 2000  |
| Sistema di allevamento:              | Spalliera   |
| Potatura:                            | Guyot doppio  |
| Densità di impianto:                 | N. 3.300 ceppi / Ha   |
| Tipologia di terreno:                | Suolo di origine vulcanica, sciolto e asciutto, di buona struttura, essenzialmente tufaceo e dal colore tipico dei terreni pozzolanici, dotato inoltre di una buona presenza di minerali.   |
| Epoca di vendemmia:                  | Prima decade di Settembre.  |
| Raccolta:                            | Eseguita a mano in cassette.  |
| Resa di uva per ettaro:              | 100 q.li/Ha   |
| Vinificazione:                       | Dopo la vendemmia manuale e la diraspatura, si procede alla pressatura soffice estraendo solo il 50% del mosto fiore si avvia la fermentazione con lieviti indigeni senza l'aggiunta di solforosa. La rifermentazione si svolge in bottiglia, grazie agli zuccheri e ai lieviti residui, secondo il metodo ancestrale senza un successivo dègorgement.                    |
| Affinamento e maturazione:           | Il vino riposa sui lieviti tutto l'inverno e poi viene messo in commercio senza solfiti aggiunti in bottiglia   |
| Epoca di imbottigliamento:           | Novembre  |
| Gradazione alcolica:                 | 11.5% Vol.  |
| Temperatura di servizio consigliata: | 10° -12° C.   |
| Abbinamenti consigliati:             | vino molto versatile, ideale come aperitivo, per accompagnare un tagliere di salumi e formaggi, primi e secondi di pesce e da sperimentare su pasticceria secca.  |
| Caratteristiche organolettiche:      | Di colore rosato con riflessi violacei leggermente velato, con una spuma soffice e lieve. Il bouquet ricorda il lampone, il ribes, piccoli frutti di bosco, sfumature di agrumi e i tipici sentori di crosta di pane dato dai lieviti. Al palato ha un attacco esuberante e vivace, con un sorso piacevolmente fruttato, che chiude con sensazioni sapide e rinfrescanti. |

