



# IL PATTO BASILICATA IGT ROSATO CANTINE DEL NOTAIO

**DENOMINAZIONE:** BASILICATA IGT

**PROVENIENZA:** BASILICATA

**COLORE:** Rosa carico, cristallino, lucente.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,50% VOL

**VITIGNI PRINCIPALI:** 100% Aglianico del Vulture.

**VINIFICAZIONE:** Macerazione di circa uno o due giorni al max e vinificazione a temperatura controllata in acciaio inox. Effettua fermentazione malo-lattica. Matura in grotte di tufo vulcanico in carati o tonneaux di rovere francese per almeno 12 mesi.

**PROFUMO:** Al naso mette in evidenza profumi di piccoli frutti rossi su un tappeto di gradevoli note di fiori appassiti e di speziatura.

**SAPORE:** Al gusto è avvolgente e fresco, con un ingresso morbido e una notevole persistenza accompagnata da continui rimandi fruttati e floreali

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** E' estremamente versatile negli abbinamenti sia con la carne che con il pesce. Richiede preparazioni di media struttura, dagli antipasti ai formaggi.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12- 16° C

**ALLERGENI:** SOLFITI E DERIVATI DI UOVA E LATTE

**NOTA:** E' un rosato per chi ama i vini rossi, grazie alla sua spiccata personalità. Detto anche 'rosso d'estate'.