



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'.