



RUSSINÈ



Raccogliamo l'uva manualmente e, una volta in cantina, la pigiamo sofficemente a raspo intero.

Il mosto, privo delle bucce, viene trasferito in vasca di cemento per la fermentazione spontanea. Senza ulteriore passaggio di macerazione sulle bucce.

L'assaggio ci dice qual è il momento giusto per l'imbottigliamento.

Denominazione **Basilicata IGP Rosato**

Uva **Aglianico 100%**

Annata **2018**

Alcol **12,5%**

Solfiti **all'imbottigliamento**

Areale **Vulture**

Età della vigna **25 anni**

Produzione media **60 qt/ht**

Esposizione della vigna **est, nord-est**

Terreno **Argilla e silicio**

Gestione del suolo **conversione biologica**

Sistema di allevamento **doppio guyot**

Periodo di vendemmia **20 ottobre – 30 ottobre**

Raccolta **Manuale in cassette**