

# L'Aura

## Zona di produzione

In terreni da sempre vocati del territorio di Roccanova in provincia di Potenza.

## Varietà uva

Sangiovese 60%, Malvasia 30%, Cabernet Sauvignon 10%

## Tipo di allevamento dei vigneti e densità media

Guyot con circa 3500 piante/ha.

## Età media dei vigneti e densità media

10-12 anni.

## Tecnologie

Macerazione carbonica dei grappoli interi per 10-12 giorni.

## Confezionamento ed imballaggio

Bottiglia bordolese Elegance di colore verde antico. Casse da 6 bottiglie da 75 cl.

## Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino.

Odore di mora e frutta matura.

Sapore armonico e vellutato.

Gradazione 12% vol.

## Abbinamento gastronomico

È un vino da tutto pasto ma preferisce accompagnarsi ai piatti tradizionali e tipici dell'autunno.

## Servizio

Và servito a 15-18° C.

## Production Area

*In lands from time immemorial destined to the grapevine of Roccanova, in the province of Potenza.*

## Type of grapes

*"Sangiovese" 60%, black "Malvasia" 30%, "Cabernet Sauvignon" 10%.*

## Type of vineyards cultivation and medium density

*"Guyot" with about 3500 plants for hectare.*

## Vineyards average age

*10-12 years.*

## Technologies

*Carbonic maceration of whole bunches of grapes for 10-12 days.*

## Packaging

*Dark green "Elegance" Bardolese bottles. Cases of 6 bottles 75cl*

## Organoleptical features

*Color red ruby.*

*Odour blackberry and ripe fruit.*

*Taste balanced and velvety.*

*Content of alcohol 12% vol.*

## Gastronomic combination

*It's a wine for all meal, but it prefers to go with traditional and typical autumnal dishes.*

## Service

*It must be served at 15-18° C.*

**L'AURA** novello  
IGT Grottino di Roccanova

