

VIKE

Zona di produzione

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

Varietà uva

Sangiovese 50%, Malvasia nera 50%

Tipo di allevamento dei vigneti

Guyot.

Età media dei vigneti e densità media

10-12 anni.

Tecnologie

Vino proveniente da un'accurata selezione delle proprie uve, fermentate a temperatura controllata con una leggera macerazione del mosto con le bucce.

Confezionamento ed imballaggio

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

Caratteristiche organolettiche

Colore rosa cerasuolo tenue.

Odore Profumi di frutta fresca, mora, fragola e frutti di bosco.

Sapore Fresco, armonico, complesso ed intrigante.

Gradazione 12% vol.

Abbinamento gastronomico

Aperitivi, primi piatti, secondi a base di pesce o formaggi freschi.

Servizio

Và servito ad una temperatura di 12° C.

Growing area

In a suitable soil in the land of Roccanova, in the province of Potenza

Grape variety

50% of Sangiovese and 50% of Black Malvasia grapes

Vine training method

Guyot

Vine average methods age and density

10 – 12 years

Wine-making process

This wine comes from a meticulous selection of grapes which are fermented at a controlled temperature with a soft maceration of the must with the grape skins

Packaging

Transparent coloured "Elegance" Bardolese bottles. Cases of 6 bottles 75cl

Tasting characteristics

Colour: pale cherry-hued rose

Bouquet: fresh fruit, blackberry, strawberry and soft fruit

Taste: fresh, harmonious, complex and intriguing wine

Alcohol content: 12% Vol

Pairings

Aperitifs, first courses, fish-based second courses and fresh cheeses

Serving temperature

Best served at 12°C

VIKE rosato
IGT Grottino di Roccanova

