



Manfredi Rosa

Basilicata IGT 2014

Cantine Re Manfredi

Il Manfredi Rosa è un Basilicata Igt rosato prodotto da Cantina Re Manfredi, con uva di Aglianico, nella vicinanza del comune di Maschito, zona ritenuta tra le migliori del vulturno. Questa particolare zona, tradizionalmente vocata alla produzione di grandi vini rossi da affinamento, si traduce in questa versione, in un rosato di facile approccio ed intrigante profilo sensoriale.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosato
Disciplinare	Basilicata
Denominazione	IGT
Annata	2014
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Basilicata
Localizzazione	Maschito
Vitigno	Aglianico 100%
Gradazione	13.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Colore rosa che ricorda i coralli, cristallino e brillante
Gusto	Gusto sapido e minerale, con un elegante fondo speziato
Profumo	Profumo ampio e complesso con note dominanti di melograno, lampone e ricordi di vaniglia e fragolina di bosco
Abbinamenti	Secondi piatti di pesce, minestre di, primi con, secondi piatti di carni bianche, formaggi freschi
Temperatura di servizio	8° - 10° C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	500 m m
Tipologia terreno	Origine vulcanica
Allevamento	Guyot
Età ceppi	50 anni
Vinificazione	Macerazione su buccia di 6-8 ore e successivo salasso della parte più nobile del mosto
Maturazione	Una volta raggiunta la colorazione ricercata, viene decantato a freddo e fatto fermentare a basse temperature