



Mastrodomenico

# Shekär



<b>Nome</b>	<b>Shekar - Passito Basilicata IGT</b>
<b>Regione</b>	Basilicata
<b>Zona</b>	Barile (PZ)
<b>Uve</b>	Aglianico del Vulture 100% appassite in pianta
<b>Vendemmia</b>	Tardiva, seconda-terza decade di ottobre.
<b>Fermentazione</b>	15gg a temperatura controllata
<b>Affinamento</b>	5 mesi in barriques francesi con una tostatura personalizzata ed in bottiglia per affinamento finale
<b>Grado alcolico</b>	13,5 - 15 %
<b>Resa ql/ha</b>	25
<b>Caratteristiche</b>	Colore rosso rubino molto intenso, di densità notevole. Si riconoscono note di confettura, spezie, cacao. Al palato è morbido e ben equilibrato, tannini avvolgenti. Lascia la bocca morbida con una piacevole nota dolce.
<b>Abbinamenti consigliati</b>	E' perfetto con dolci secchi, crostate, creme. Ottimo vino da meditazione
<b>Temperatura di servizio</b>	18°C
<b>Potenziale di invecchiamento</b>	Oltre i 10 anni
<b>Contenuto bottiglia</b>	500 ml