

FONTE DEL CERASO



“Prende il nome da una antica fontana situata in vicinanza dei vigneti lungo un vallone denominato “valle del ceraso”. Nei pressi della fonte si svolgevano molte delle attività quotidiane, e con questo nome vogliamo ricordare le nostre radici”



Nome	FONTE DEL CERASO
Produttore	Vigne Mastrodomenico
Regione	Basilicata
Zona	Barile (PZ)
Uve	Aglianico
Vendemmia	Seconda decade di ottobre
Vinificazione	Pigiadiraspatura e pressatura soffice, fermentazione alcolica a temperatura controllata (15°/16°).
Affinamento	Acciaio
Grado alcolico	13.0%
Resa ql/ha	55
Colore	Rosa intenso e brillante
Caratteristiche	Profumo fruttato intenso di pesca, lamponi e rose. Al palato è fresco, equilibrato sostenuto da una eccellente sapidità che richiama alla beva.
Abbinamenti consigliati	E' perfetto con pesce, carne bianca e come stuzzicante aperitivo.
Temperatura di servizio	12-13 °C
Potenziale di invecchiamento	Oltre i 5 anni
Contenuto bottiglia	750 ml