



Mastrodomenico

LIKOS



Nome	Aglianico Del Vulture DOC
Produttore	Vigne Mastrodomenico
Regione	Basilicata
Zona	Barile (PZ)
Uve	Aglianico del Vulture 100%
Vendemmia	Seconda decade di ottobre
Fermentazione	15gg a temperatura controllata
Affinamento	8-10 mesi in barriques francesi con una tostatura personalizzata ed in bottiglia per almeno 6 mesi
Grado alcolico	14.0%
Resa ql/ha	55
Colore	Rosso rubino intenso con riflessi granata che si accentuano con l'invecchiamento
Caratteristiche	Profumo fruttato maturo di ribes, mora e ciliegia con leggera nota di vaniglia. Al palato il vino si presenta inizialmente secco e caldo, di corpo deciso ma elegante. In bocca si presenta intenso ed avvolgente, di notevole persistenza aromatica. Il finale è lungo, con una delicata nota di liquirizia
Abbinamenti consigliati	E' perfetto con arrosti, selvaggina, stufati e polenta, oltre che con pasta con sughi di carne.
Temperatura di servizio	18-20 °C
Potenziale di invecchiamento	Oltre i 10 anni
Contenuto bottiglia	750 ml