



Mastrodomenico



|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| <b>Tipologia</b>                    | Basilicata IGT   |
| <b>Produttore</b>                   | Vigne Mastrodomenico   |
| <b>Regione</b>                      | Basilicata   |
| <b>Zona</b>                         | Barile (PZ)  |
| <b>Uve</b>                          | Aglianico del Vulture 100%   |
| <b>Vendemmia</b>                    | Prima decade di ottobre  |
| <b>Fermentazione</b>                | 15gg a temperatura controllata   |
| <b>Affinamento</b>                  | 5 mesi in barriques di secondo passaggio con tostatura personalizzata, il resto in serbatoi di acciaio Inox. |
| <b>Grado alcolico</b>               | 13.5 - 14%   |
| <b>Resa ql/ha</b>                   | 70   |
| <b>Colore</b>                       | Rosso rubino con delicati riflessi granata   |
| <b>Caratteristiche</b>              | Vinoso al naso, con piacevoli note speziate<br>Sapore asciutto, persistente, molto gradevole ed equilibrato  |
| <b>Abbinamenti consigliati</b>      | Piatti a base di carne, arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati.  |
| <b>Temperatura di servizio</b>      | 16-18°C °C   |
| <b>Potenziale di invecchiamento</b> | 8 anni   |
| <b>Contenuto bottiglia</b>          | 750 ml   |