

Mos

Mò; deriva dal latino, dal sostantivo **Mores**, che racchiude le tradizioni e le origini dalle quali non si può prescindere per guardare al futuro.



Denominazione Igt Rosso Basilicata 100% Aglianico

Vendemmia: Vendemmia manuale effettuata nella prima decade di ottobre, lungo la parte bassa delle nostre vigne, dove i terreni sono maggiormente ferrosi.

Vinificazione. Fermentazione del mosto con macerazione delle bucce a temperatura controllata per circa 15 giorni. L'affinamento è prima in acciaio e poi in barriques francesi di secondo passaggio per circa 6 mesi.

Descrizione, caratteristiche e abbinamenti . Rosso granata intenso e brillante. Al naso è avvolgente ed armonico, emergono fin da subito sentori di frutti rossi e successivamente si avverte una bella nota minerale e speziata, al palato è caldo ed avvolgente, sapido, fresco e ma nel contempo intenso, che richiama la nota speziata olfattiva. Grado alcolico; 13,50 %; Temperatura di servizio: 16-18°C ; Piatti a base di carne, brasati arrostiti e selvaggina. Si accompagna molto bene a formaggi con una media/lunga stagionatura come ad esempio il caciocavallo lucano.

Potenziale di invecchiamento 10 anni

Bottiglie prodotte 15 mila

