

SCHEDA BREVE
Likos PREMIERE
Millesimo 2017



Introduzione

Il likos premiere etichetta blue è un cru della vendemmia 2017, nasce da una particolare selezione delle uve e da una attenta vinificazione in cantina tale da esaltarne l'eleganza che si esprime anche nella sontuosa etichetta blue che lo veste

Colore, descrizione, abbinamenti

Naso intrigante, con lievi note speziate di cannella e chiodi di garofano poi amarena matura e sentori balsamici particolarmente eleganti. Ma è all'assaggio che dimostra la sua classe: Tannini fitti e distesi, estremamente raffinati ed avvolgenti. Buona acidità a sostenere un corpo notevole ma non pesante o eccessivo.

Finale di formidabile e sobria lunghezza da vero fuoriclasse.

In vigna e in cantina

Comune di provenienza delle uve: Rapolla-Contrada Acquarossa; Densità impianto: 4.500 Ceppi per ettaro; Rese: inferiori a 70 q/l per ettaro. Regime di conduzione vigneti: biologico.

Il processo di vinificazione segue i protocolli della tradizione, rispettando la natura delle uve.

Vendemmia

Es. Vendemmia Manuale e doppia selezione delle uve su pianta e prima della pigiadiraspatura. effettuata intorno alla seconda decade di ottobre.

Vinificazione

Diraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione tradizionale del mosto con macerazione delle bucce a temperatura controllata per circa 15 giorni. La Maturazione avviene in barriques francesi di secondo passaggio e successivamente in acciaio. Ultimo passaggio di affinamento avviene in bottiglia per circa 6 mesi.

Varietà	Es. 100% Aglianico
Denominazione	Es. Aglianico del Vulture DOC
Grado alcolico	Es. 14%
Temperatura di servizio	Es. 18°-20°
Potenziale di invecchiamento	Es. 15 anni
Volume singola bottiglia	Es. 750 mL