

Il Rogito 2023 Basilicata IGT Rosato 2023

Cantine del Notaio



Tipo	Vino rosato
Origine	Italia, Basilicata
Produttore	Cantina del Notaio Basilicata
Classificazione	DOC
Maturazione	In serbatoi di acciaio inox con una macerazione di due giorni
Contenuto	37.5 cl
Annata	2023
Conservazione	fino a 5 anni
Temperatura di servizio	16 -18° C
Contenuto alcolico	13.5 %
Vitigni	Autochthone Resorten
Articolo n.	17911123

Annotazioni

Il Rogito Basilicata IGT Rosato nasce da uve I.G.T. accuratamente selezionate provenienti dalla Basilicata, raccolte nei primi dieci giorni di ottobre. Dopo una breve macerazione di due giorni in serbatoi di acciaio inox, la fermentazione malolattica avviene anch'essa in acciaio. Il vino matura poi in botti o tonneau di rovere francese già utilizzati, conservati in grotte di tufo naturale. Il risultato è un rosato di carattere, che unisce freschezza, struttura e profondità aromatica.

Abbinamenti

Perfetto con carni e pesci alla griglia, formaggi di media stagionatura, zuppe e pizza. A seconda del piatto, il Il Rogito Basilicata IGT Rosato può essere servito leggermente fresco o a temperatura ambiente (12-16 °C).

Note di degustazione

Nel calice si presenta di un intenso colore rosso ciliegia. Al naso emergono profumi di ciliegia rossa, lampone, mora, mirtillo e melograno, con eleganti note floreali di rosa, viola e ciclamino e un delicato tocco di vaniglia. Al palato mostra un ingresso morbido, una fresca vivacità e una piacevole sapidità. Il finale, fruttato e armonico, richiama la ciliegia, il lampone e il melograno.