



## *Scheda tecnica Contrada Portone*

Tipo di vino:	IGT Basilicata rosso
Uve:	Aglianico
Formato bottiglia:	Bordolese 750ml
Alcol contenuto:	13,5 – 14% Vol
Colore:	Rosso rubino
Bottiglie prodotte:	8.000
Nome e superficie vigneto:	Contrada Portone, Comune di Muro Lucano (PZ)
Esposizione e altimetria:	Sud, 700 mt s.l.m
Tipo di terreno:	Argilloso
Sistema di allevamento:	Guyot semplice
Densità viti:	5000 piante/ha
Resa uva:	70 q.li / ha
Vendemmia:	Ottobre, prima decade di Novembre
Macerazione:	12/15gg a temperatura di 23-24°C
Affinamento:	Acciaio, Barrique per almeno 12 mesi
Abbinamenti consigliati:	Primi piatti saporiti, carni rosse e selvaggina, minestre calde, formaggi dalla media stagionatura, spezie ed erbe aromatiche
Temperatura di servizio:	16-18° C
Calice consigliato:	Bordeaux grand cru

Si consiglia di far decantare per almeno 15 min.