



BASILEIA ROSATO IGT BASILICATA BIOLOGICO 2023

PRODUZIONE

Il rosato Basileia nasce dal 58% di uve Sangiovese e il 42% di Barbera e Montepulciano provenienti dai nostri vigneti a 600m slm. La produzione è stata di 1600 bottiglie.

VENDEMMIA

Terza decade di settembre.

IMBOTTIGLIAMENTO

21 maggio 2024

GRADO ALCOLICO

13%

CLIMA

Caratterizzato da elevate escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve raccolte a mano vengono trasportate in cassette in cantina. Il riempimento della pressa avviene con le uve a grappolo intero. Vengono attese alcune ore di macerazione pellicolare, con contatto mosto-bucce. Appena raggiunge il colore desiderato, si procede ad una pressatura soffice. Il mosto ottenuto resta in acciaio a temperatura inferiore ai 6°C per 24 ore per una decantazione statica, per poi eliminare le fecce grossolane. Successivamente inizia la fermentazione che dura circa 20gg ad una temperatura controllata tra i 14°C e i 17°C. Dopo la fermentazione il vino resta sui lieviti in elevage per circa 3-4 mesi ad una temperatura al di sotto di 12°C, al fine di aumentarne i profumi e la struttura.

ANALISI SENSORIALE

Il risultato di questo processo è un rosato dal colore rosa tenue con sfumature corallo. Complesse e delicate, le note aromatiche sono fruttate e floreali. Spiccano ciliegia, piccoli frutti di bosco e rosa canina. Al gusto risulta fresco, di buona e vibrante acidità, equilibrato, sapido e persistente.