



CANTINE BONIFACIO

# La Sfida Igp

Rosso I.G.P. Basilicata



<i>Varietà uva:</i>	Aglianico 100%
<i>Tipo di allevamento dei</i>	Spalliera con potatura Gujot
<i>Vigneti e densità media:</i>	con circa 4.500 piante per Ha
<i>Età dei vigneti:</i>	3 - 20 anni
<i>Produzione hl/Ha:</i>	60 - 80
<i>Altitudine dei vigneti:</i>	400 - 500 metri
<i>Zona di produzione:</i>	Parte nord orientale della Provincia di Potenza delimitata dal disciplinare di produzione, in particolare dal comune di Venosa.
<i>Epoca di vendemmia:</i>	Tardiva (fine ottobre)
<i>Metodo di vendemmia:</i>	Raccolta a mano delle uve in casse da 12-15 Kg e trasporto immediato delle stesse in cantina.

*Vinificazione:* in piccoli fermentini e macerazione

pellicolare a temperatura controllata da 23° a 28° C per circa 10 giorni, completamento d e l l a fermentazione alcolica e malolattica in serbatoi inox.

*Affinamento:* In piccole botti di acciaio inox per circa 5 mesi ed in bottiglia per almeno 2 mesi.

*Caratteristiche*

*Organolettiche:* Di ottima qualità, ben equilibrato e moderno ottenuto da un cru di uve aglianico.

*Colore:* Rosso rubino intenso.

*Bouquet:* Evoca all'olfatto marasca matura, leggermente speziato.

*Sapore:* Concentrato di buon equilibrio dal gusto avvolgente.

*Alcool:* 13,00% vol.

*Abbinamento gastronomico*

*e temperatura di servizio:* Ottimo su arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati. Servire a 16-17 C

*Caratteristiche*

*confezionamento:* Bottiglia bordolese "Standard" in vetro da 350 grammi. Tappo in sughero.