



RULA ROSSO IGT BASILICATA BIOLOGICO 2022

PRODUZIONE

Il rosso RuLa nasce dal 60% di uve Aglianico e il 40% di Cabernet Sauvignon provenienti dai nostri vigneti a 600m slm.

La produzione è stata di circa 5300 bottiglie.

VENDEMMIA

Cabernet prima decade di settembre, Aglianico terza decade di settembre.

IMBOTTIGLIAMENTO

28 agosto 2024

GRADO ALCOLICO

13,5%

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, delicatamente diraspate e trasferite in un serbatoio a vaso aperto per l'avvio della fermentazione che dura circa 15gg a temperatura controllata tra i 20°C e i 27°C. Durante il processo fermentativo vengono eseguite follature manuali giornaliere. Al termine della fermentazione alcolica viene eseguita una macerazione post fermentativa per circa 10gg. Finita la macerazione il vino fiore ottenuto viene trasferito in acciaio in attesa dello svolgimento della fermentazione malo-lattica. Successivamente viene travasato e affinato in barriques e tonneaux per 12-15 mesi.

ANALISI SENSORIALE

Il vino si presenta di colore rosso rubino intenso.

Aromaticamente complesso ed intrigante, con note di frutta rossa, amarena, prugna e mora, con lievi sentori di macchia mediterranea quali ginepro e mirto insieme a sfumature di spezie come pepe, cannella, vaniglia.

Al gusto si rivela ampio, persistente e di grande struttura con tannini eleganti e rotondi che al palato lo rendono molto avvolgente.