



## Il Lucano Basilicata Rosso IGP

Vino ottenuto da un'attenta selezione delle uve Aglianico coltivate sulle pendici del monte Vulture.

Colore rosso rubino, profumi di viola e frutta rossa tipici della varietà.

Tannino ben presente con uno stile morbido ed equilibrato.

Affinamento di 18 mesi in piccole barrique di rovere francese, completato da una sosta in bottiglia di almeno 6 mesi prima della commercializzazione.

E' consigliabile decantare il vino in anticipo.

Servire ad una temperatura di 16-18 °C.

**Abbinamenti:** carni arrosto e formaggi stagionati

**Vitigni/Vinevariety:** Aglianico 100%

**Forme di allevamento/Vine training:** guyot

**Alcohol:** 14%

Wine obtained from a careful selection of Aglianico grapes grown on the slopes of the Vulture volcano.

Ruby red colour, purple and red fruits scents typical of this variety.

Tannin is well present, but soft, balanced and elegant.

Aged 18 months in 225 lt oak barriques and then at least 6 months in bottle before marketing.

Given the long aging period it is advisable to decant the wine in advance.

Serve at temperature of 16-18°C.

**Matching:** barbequed or roasted meats and aged cheeses