



Il Lagarino Basilicata Rosso IGP

Dalla selezione di uve Cabernet Sauvignon e Syrah raccolte dopo un leggero appassimento, otteniamo un vino dal colore rosso rubino intenso, etereo, di gran corpo e con note di frutta matura e spezie; dal sapore netto e persistente.

Vino affinato in botti di rovere francese di secondo passaggio per 24 mesi.

Ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

E' consigliabile decantare il vino in anticipo.

Servire ad una temperatura di 16-18 °C.

Abbinamenti: carni arrosto, formaggi stagionati, piatti dai sapori mediterranei intensi e cioccolato fondente

Vitigni/Vine varieties: Cabernet Sauvignon 60% - Syrah 40%

Forme di allevamento/Vine training: tendone (hanging), guyot

Alcohol: 14,5%

From selection of grapes of Cabernet Sauvignon and Syrah, left slightly to dry on the plant, we obtain an intense ruby red wine, ethereal, with a large body and with notes of ripe fruits and spices, with a persistent taste.

The Lagarino is aged in oak barrels for 24 months. It follows a further aging in bottle for at least 6 months.

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

Serve at temperature between 16-18°C.

Matching: roasted meats, aged cheeses, strong flavoured Mediterranean dishes and dark chocolate