



IL LAGARINO

Basilicata Rosso IGP



Classificazione: **Indicazione Geografica Protetta**

Tipo di vino: **Rosso**

Vitigni: **70% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah**

Forme di allevamento: **Cab. Sauv. - tendone; Syrah - guyot**

Comune di produzione: **Nova Siri (MT)**

Altimetria: **Syrah -150 m s.l.m.; Cab. Sauv. - 180 m s.l.m.**

Tipologia del terreno: **medio impasto**

Epoca di vendemmia: **Syrah - metà settembre; Cab. Sauv. - inizio ottobre**

Vinificazione: **vendemmia manuale, preselezione delle uve in vigna, fermentazione a temperatura controllata con contatto bucce-mosto per 20 giorni**

Materiale delle vasche di fermentazione: **acciaio inox**

Temperatura di fermentazione: **24-25 °C**

Invecchiamento: **24 mesi in barrique di 3° passaggio**

Periodo di affinamento: **6 mesi in bottiglia**

Gradazione alcolica: **14,50 % in vol.**

Classification: **Protected Geographical Indication**

Wine type: **Red**

Grape Varieties: **70% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah**

Vine trainings: **Cab. Sauv. - hanging; Syrah - guyot**

Production area: **Nova Siri (MT)**

Altimeter: **Syrah - 150 m o.s.l.; Cab. Sauv. - 180 m o.s.l.**

Soil: **Medium texture**

Harvest time: **Syrah - mid September; Cab. Sauv. - beginning of October**

Vinification: **manual harvest, preselection of the grapes, temperature-controlled long fermentation, with wort and skin contact for 20 days**

Material of fermentation vat: **Stainless steel**

Fermentation temperature: **24-25 °C**

Aging in barrels: **24 months in 3rd passage barriques**

Rifining of wine: **6 months in bottle**

Alcoholic graduation: **14,50 % in vol.**