

LAGARINO di DIONISO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Tipo: Rosso invecchiato

Denominazione: IGT Basilicata

Gradazione: 14 % vol.

Vino ottenuto dalla vinificazione contemporanea di uve Merlot e Cabernet Sauvignon delle migliori annate, al fine di migliorare le caratteristiche organolettiche di ciascuna e successivamente unite, prima della degradazione dell'acido malico, con il nobile Aglianico. Vino dal colore rosso rubino intenso, di gran corpo, etereo che ricorda la frutta matura e le spezie. Dal sapore netto e persistente con un certo equilibrio tra il dolce e la mandorla, presenta un'acidità regolare ed una buona armoniosità. Vino invecchiato in botte di rovere francese per 14 mesi e successivamente affinato in bottiglia, a temperatura costante, per i rimanenti 4.

Adatto all'invecchiamento per almeno 8 anni. Vino consigliato con arrosti di carne e formaggi stagionati e comunque su tutti i piatti dal gusto forte e deciso dell'area mediterranea. Servire ad una temperatura di almeno 18°- 20°C, possibilmente scaraffato.

