

L'Aura

Zona di produzione

In terreni da sempre vocati del territorio di Roccanova in provincia di Potenza.

Varietà uva

Sangiovese 60%, Malvasia 30%, Cabernet Sauvignon 10%

Tipo di allevamento dei vigneti e densità media

Guyot con circa 3500 piante/ha.

Età media dei vigneti e densità media

10-12 anni.

Tecnologie

Macerazione carbonica dei grappoli interi per 10-12 giorni.

Confezionamento ed imballaggio

Bottiglia bordolese Elegance di colore verde antico. Casse da 6 bottiglie da 75 cl.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino.

Odore di mora e frutta matura.

Sapore armonico e vellutato.

Gradazione 12% vol.

Abbinamento gastronomico

È un vino da tutto pasto ma preferisce accompagnarsi ai piatti tradizionali e tipici dell'autunno.

Servizio

Và servito a 15-18° C.

Production Area

In lands from time immemorial destined to the grapevine of Roccanova, in the province of Potenza.

Type of grapes

"Sangiovese" 60%, black "Malvasia" 30%, "Cabernet Sauvignon" 10%.

Type of vineyards cultivation and medium density

"Guyot" with about 3500 plants for hectare.

Vineyards average age

10-12 years.

Technologies

Carbonic maceration of whole bunches of grapes for 10-12 days.

Packaging

Dark green "Elegance" Bardolese bottles. Cases of 6 bottles 75cl

Organoleptical features

Color red ruby.

Odour blackberry and ripe fruit.

Taste balanced and velvety.

Content of alcohol 12% vol.

Gastronomic combination

It's a wine for all meal, but it prefers to go with traditional and typical autumnal dishes.

Service

It must be served at 15-18° C.

L'AURA novello
IGT Grottino di Roccanova

