

# VIKE

## Zona di produzione

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

## Varietà uva

Sangiovese 50%, Malvasia nera 50%

## Tipo di allevamento dei vigneti

Guyot.

## Età media dei vigneti e densità media

10-12 anni.

## Tecnologie

Vino proveniente da un'accurata selezione delle proprie uve, fermentate a temperatura controllata con una leggera macerazione del mosto con le bucce.

## Confezionamento ed imballaggio

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

## Caratteristiche organolettiche

Colore rosa cerasuolo tenue.

Odore Profumi di frutta fresca, mora, fragola e frutti di bosco.

Sapore Fresco, armonico, complesso ed intrigante.

Gradazione 12% vol.

## Abbinamento gastronomico

Aperitivi, primi piatti, secondi a base di pesce o formaggi freschi.

## Servizio

Và servito ad una temperatura di 12° C.

## Growing area

*In a suitable soil in the land of Roccanova, in the province of Potenza*

## Grape variety

*50% of Sangiovese and 50% of Black Malvasia grapes*

## Vine training method

*Guyot*

## Vine average methods age and density

*10 – 12 years*

## Wine-making process

*This wine comes from a meticulous selection of grapes which are fermented at a controlled temperature with a soft maceration of the must with the grape skins*

## Packaging

*Transparent coloured "Elegance" Bardolese bottles. Cases of 6 bottles 75cl*

## Tasting characteristics

*Colour: pale cherry-hued rose*

*Bouquet: fresh fruit, blackberry, strawberry and soft fruit*

*Taste: fresh, harmonious, complex and intriguing wine*

*Alcohol content: 12% Vol*

## Pairings

*Aperitifs, first courses, fish-based second courses and fresh cheeses*

## Serving temperature

*Best served at 12°C*

**VIKE** rosato  
*IGT Grottino di Roccanova*

