

PIPOLI ROSATO IGP

Rosato Basilicata IGP

100% Aglianico

Italie, Basilicate



Le Basilicate est une région pauvre et assez aride du sud de l'Italie. Ses terroirs volcaniques remarquables sont à l'origine d'un rouge délicieux produit sur les versants du volcan éteint Vulture à partir de l'excellent cépage autochtone Aglianico.

La nouvelle cuvée de Pipoli est un Rosé à partir du même cépage Aglianico, sur des parcelles à 800 mètres d'altitude, et vendangé fin septembre, un plus tôt que pour le rouge. L'altitude permet une maturation lente des raisins, et la région est une des dernières à vendanger en Italie.

Après la vendange les raisins sont pressés immédiatement, produisant un moût à basse pression qui fermente à une température de 10°C. S'ensuit un court élevage en cuve inox.

La robe est d'un rose pâle clair et lumineuse. Au nez arômes prédominants de fraise des bois et framboise, en bouche le vin est équilibré et plaisant, avec une belle acidité.

Bouteille très esthétique, avec bouchon en verre.

Servir à 10-12°C

Très joli vin d'apéritif, il accompagnera parfaitement fruits de mer et crustacés, les poissons crus, ainsi que les entrées base légumes.