



## MASQUITO GOLD

### AGLIANICO DEL VULTURE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*Il Masquito Gold viene prodotto solo in annate eccezionali e quando si creano le condizioni per poter produrre un vino dalle caratteristiche uniche.*

Denominazione: Masquito Gold, Aglianico del Vulture DOC 2006.

Altitudine: circa 500 m s.l.m. Esposizione sud-est.

Terreno: vulcanico, con substrato profondo di tufo vulcanico.

Sistema di allevamento: spalliera bassa.

Ceppi per ettaro: 4000.

Resa media per ettaro: 30/40 Q.li.

Uvaggio: Aglianico del Vulture 100%.

Vinificazione: Le uve selezionate, prima e dopo il raccolto, provenienti da vigneti di pregio dell'area nord della Basilicata a Maschito (PZ), di età che supera gli ottanta anni, vengono raccolte tra la prima e la seconda settimana di novembre, rigorosamente a mano.

La fermentazione avviene all'interno di vasche di acciaio inox con temperatura controllata a circa 27 °C. Il vino ottenuto, viene travasato e lasciato riposare in acciaio per 48 ore e quindi, viene ospitato in barriques di rovere francese con legni all'80% nuovi e al 20% di secondo passaggio, per un periodo che varia di norma, dai 24 ai 36 mesi. Successivamente viene imbottigliato con affinamento in bottiglia di almeno 12 mesi prima dell'immissione sul mercato. L'alta integrità del suo gusto-aroma la si coglie nella nettezza dei suoi contorni olfattivi, nella qualità e nella calibrazione con cui le sue diamantifere spezie lignee si affiancano con gran rispetto al frutto amplificandone la dolcezza dello spettro. LM

Gradazione alcolica: 15,00 % Vol.

Temperatura di servizio: 18 - 20 °C.

Numero di bottiglie prodotte: 4000.

Abbinamenti: ottimo con arrostiti e piatti a base di agnello, selvaggina e formaggi stagionati.

Enologo: Maurizio Caffarelli.