



ROSSO

TRAMONTO ROSSO PRIMITIVO IGP BASILICATA

Produttore: Tenute Iacovazzo

Regione: Basilicata

Area di Produzione: C.da Saldone

Vitigni: Primitivo

Vigneti: Allevati a spalliera

Denominazione: IGP Basilicata

Altitudine: 150 mt

Clima: Mediterraneo

Tipologia terreno: Medio impasto

Età vigneti: 15 anni

Densità di impianto: 3.600/ha

Resa per ettaro: 90 q

Vendemmia: Settembre/Ottobre

Tipologia di raccolta: Manuale in cassette da 18 Kg

Vinificazione: A temperatura controllata

Affinamento: In acciaio inox

Gradazione Alcolica: 14% vol.

Zucchero residuo: 2.0 g/l

Acidità: 5,7

Colore: Rosso granato limpido

Note di degustazione: Al naso presenta un bouquet ampio e complesso con sentori di mora, amarena e peperone. Vino robusto accompagnato da una buona sapidità e persistenza sul finale.

Abbinamenti gastronomici: Perfetto con selvaggina, legumi cotti alla Pignata e carni rosse alla brace.

Temperatura di servizio: 16° - 18° C

Capacità bottiglia: 75 cl



Genuinità, Purezza e Tradizione. Questi i tre cardini sui quali si fonda la filosofia di Giuseppe e Carlo Iacovazzo che nelle proprie tenute, site in provincia di Matera, coltivano vitigni pregiati e ricchi di tradizione, dai quali producono vini di tipologie differenti, dall'aroma unico ed inconfondibile.

I vini delle Tenute Iacovazzo si distinguono per il loro gusto raffinato ed intenso, offrono una vasta gamma di profumi e sensazioni, di colori e sapori che rendono importante quello che un tempo veniva indicato come il "Nettare degli Dei". L'azienda è sita in Contrada Saldone, a pochi chilometri dalla costa Jonica del Metapontino, meglio conosciuta come "La piccola California del Sud" per le sue pregiate produzioni agricole. I vigneti godono del clima mediterraneo tipico delle terre che un tempo costituivano l'antica Magna Grecia e che gli storici denominarono "Enotria", ovvero "Terra del Vino". A maturazione ultimata, le uve vengono vinificate con nuovi metodi e nuove tecnologie di vinificazione, rispettando gli insegnamenti tramandati sin dal 1897, dal trisavolo Vitantonio. In questo meraviglioso territorio, ricco di storia e tradizione, i vigneti si impregnano dei più raffinati sapori e intensi profumi, dando vita a vini di notevole pregio.

TRAMONTO ROSSO PRIMITIVO IGP BASILICATA

Rosso, caldo ed avvolgente come i meravigliosi colori che ogni sera, al tramonto, sfumano il cielo sopra i nostri occhi. Tramonto è sinonimo di calma, di quiete e di serenità dopo una lunga giornata di lavoro nei campi ed è spesso accompagnato da un sentito sospiro.

Intenso, complesso e fine. Dal carattere aromatico e fruttato, presenta note di amarena, more e peperone. Ben integrata è la parte erbacea/speziata con sentori di pepe rosso e rosmarino. Al palato è secco, caldo e mediamente morbido con un'acidità sostenuta. Note di frutta rossa matura seguita da un piacevole carattere aromatico. Lievi cenni di nocciola tostata accompagnati da fresche note di peperone e pepe rosso. Complessivamente robusto, dotato di buona sapidità e persistenza sul finale.