

Morgia Lafesta

Rosso Terre degli Osci - 2016
Indicazione Geografica Tipica



A 575 metri di altitudine, quota più bassa dell'azienda, si trova la vigna "Morgia Lafesta". Le uve di Aglianico e Tintilia raccolte a mano vengono vinificate insieme in serbatoi di acciaio. La macerazione delle uve vengono giornalmente controllate in modo che il tannino dell'Aglianico non sia prevalente sulle note della Tintilia. Il terreno su cui cresce la vigna è di colore rosso intenso, ricco di ferro, argilla e calcare. Queste caratteristiche regalano al vino una grande struttura con tannini ben presenti, smussati e armonizzati dall'eleganza della Tintilia.



ORIGINE	Il vino prende il nome dalla collina "Pietra Lafesta" e dalla presenza di una grossa morgia sulla sua sommità.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Argilloso / Calcareo
VITIGNI	Tintilia 60%, Aglianico 40%
ALTITUDINE	575 m. s.lm.
ESPOSIZIONE	Nord/ Ovest e Sud/Ovest
SUPERFICIE DEL VIGNETO	4,8 Ha
ANNO D'IMPIANTO	2012
DENSITÀ D'IMPIANTO	Bassa, 3500 piante/Ha
FORMA DI ALLEVAMENTO	Tecnica colturale a Guyot
PORTAINNESTI	1103 P. VCR 107 LU - 161.49 ISV 2 LU
PRODUZIONE A ETTARO	6000 Kg
VENDEMMIA	Manuale, prima decade di Settembre
FERMENTAZIONE	Spontanea, con macerazione in acciaio con i soli lieviti indigeni
AFFINAMENTO	In acciaio per circa 12 mesi e successivamente in bottiglia
GRADO ALCOLICO	13% vol
BOTTIGLIE PRODOTTE	2890

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso intenso. Elegante, con sentori di frutti rossi che evolvono in liquirizia e spezie. Un vino con una grande struttura, tannini morbidi e un finale lungo, caldo e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Formaggi a pasta dura stagionati e carni rosse alla brace (agnello)
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18 - 20 °C



www.agricolavinica.it

