

BASILISCO

Denominazione

Aglianico del Vulture Superiore DOCG

Uve

Aglianico 100%

Comune di ubicazione dei vigneti

Barile

Superficie vitata

4 HA

Esposizione e Altimetria

Sud, Sud Est. 500 metri slm

Tipo di terreno

Vulcanico, tufaceo, argilloso

Sistema di allevamento

Guyot e capanno

Ceppi per ettaro

5000 - 6000

Resa per ettaro

50/60 quintali

Fermentazione

Fermentazione e macerazione in serbatoi di acciaio per 20/30 giorni.

Maturazione

14 - 16 mesi in barrique di rovere francese di I e II passaggio.

Affinamento in bottiglia

Minimo 12 mesi

Esame organolettico

Vino strutturato e potente, rosso rubino con sfumature viola intenso. Aroma balsamico con profumi complessi di frutti di bosco, prugna, mora e ciliegia. Elegante e persistente.

Temperatura di servizio

18 °C

Bottiglie prodotte annualmente

15.000



BASILISCO

BASILISCO SOCIETÀ AGRICOLA SRL

Via delle Cantine 22

85022 Barile (PZ)

T. 0972 771033

www.basiliscovini.it - basiliscovini@gmail.com

