

# 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

## Cepi 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

Via delle Cantine 22, 85022 Barile (PZ)

T. 0972 771033

www.basiliscovini.it - basiliscovini@gmail.com

