

CRUÀ BASILISCO

Denominazione

Aglianico del Vulture Superiore DOCG

Uve

Aglianico 100%

Comune di ubicazione dei vigneti

Barile

Superficie vitata

1,25 HA

Esposizione e Altimetria

Sud, Sud Est. 460 metri slm

Tipo di terreno

Vulcanico

Sistema di allevamento

Guyot a spalliera

Ceppi per ettaro

4000

Resa per ettaro

40 quintali

Fermentazione

In serbatoi di acciaio per 25 giorni circa.

Maturazione

12 mesi in barrique di rovere francese di I e II passaggio.

Affinamento in bottiglia

Minimo 12 mesi

Esame organolettico

Il colore sorprende per leggerezza e trasparenza. All'olfatto è delicato e persistente, con note di piccola frutta rossa, lampone e marasca, poi cioccolato bianco. Al palato è molto fine, con tannini vivi e una bocca fresca e dinamica. Chiude un finale persistente con note di erbe e spezie come macis e menta.

Temperatura di servizio

16 °C

Bottiglie prodotte annualmente

1.600



BASILISCO

BASILISCO SOCIETÀ AGRICOLA

Via delle Cantine 22, 85022 Barile (PZ)

T. 0972 771033

www.basiliscovini.it - basiliscovini@gmail.com

