

FIORDIMARNA

Denominazione

Aglianico del Vulture Superiore DOCG

Uve

Aglianico 100%

Comune di ubicazione dei vigneti

Barile

Superficie vitata

1 HA

Esposizione e Altimetria

Sud, Sud Est. 500 metri slm

Tipo di terreno

Marna e arenaria

Sistema di allevamento

Guyot

Fermentazione

Fermentazione e macerazione in serbatoi di acciaio per 25 giorni circa.

Maturazione

12 mesi in barrique di rovere francese di I e II passaggio o tonneau/botte.

Esame organolettico

Colore elegante rubino tendente al granato, è un aglianico dalla veste inedita, caratterizzazione dovuta al particolare suolo marnoso e alle arenarie presenti in vigna emerse durante l'eruzione del Vulture. Il Naso è intenso e persistente, floreale e fruttato, emergono balsami e note speziate. Il sorso è ricco e succoso, con tannino e acidità tipiche di questo straordinario territorio

Temperatura di servizio

18 °C

Bottiglie prodotte annualmente

1500



BASILISCO

BASILISCO SOCIETÀ AGRICOLA

Via delle Cantine 22, 85022 Barile (PZ)

T. 0972 771033

www.basiliscovini.it - basiliscovini@gmail.com

