

STORICO BASILISCO

Denominazione

Aglianico del Vulture Superiore DOCG

Uve

Aglianico 100%

Comune di ubicazione dei vigneti

Barile

Superficie vitata

2,2 HA

Esposizione e Altimetria

Sud, Sud Est. 500 metri slm

Tipo di terreno

Vulcanico

Sistema di allevamento

Capanno

Ceppi per ettaro

3.500

Resa per ettaro

10 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

Rubino intenso al colore, mostra all'olfatto una ricchezza di piccoli frutti rossi, rosa e cardamomo. Estremamente persistente al palato, ha tannini setosi e una struttura viva e complessa, l'espressione più raffinata e potente del Vulture.

Temperatura di servizio

16 °C

Bottiglie prodotte annualmente

1.500



BASILISCO

BASILISCO SOCIETÀ AGRICOLA

Via delle Cantine 22, 85022 Barile (PZ)

T. 0972 771033

www.basiliscovini.it - basiliscovini@gmail.com

