

# BASILISCO CRUA'

## 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



BASILISCO

## BASILISCO SOCIETÀ AGRICOLA

Via delle Cantine 22, 85022 Barile (PZ)

T. 0972 771033

[www.basiliscovini.it](http://www.basiliscovini.it) - [basiliscovini@gmail.com](mailto:basiliscovini@gmail.com)

