

# FONTANELLE BASILISCO

## 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

Vulcanico

## Sistema di allevamento

Guyot a spalliera

## Ceppi per ettaro

5000

## Resa per ettaro

65 quintali

## 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.

## Affinamento in bottiglia

Minimo 12 mesi

## Esame organolettico

Intenso e rubino il colore, esprime tutto il carattere dell'Aglianico. Naso che ricorda sensazioni di frutta nera e rossa, appena matura, e spezie dolci come cannella e incenso. Il palato è ricco all'impatto ma fine nella chiusura, persistono le spezie dolci e la liquirizia.

## 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)

