ACQUISTATO IL .....

"Brigante Lucano" Basilicata IGT 2022

Corposo, complesso e piacevolmente speziato



Nella città natale del Generale dei Briganti Carmine Crocco, nasce Il Brigante Lucano. IGT Basilicata, con una forte preponderanza di Aglianico del Vulture, proveniente da vigneti con un'età media di oltre 45 anni. In questo particolare caso, però, è accompagnato da due grandi vitigni, il Merlot e il Primitivo, capaci di creare un perfetto tutt'uno con il nobile rosso calabrese. Raccolta manuale e vinificazione in acciaio, Il Brigante Lucano è un rosso giovane e fresco. Inconfondibile grazie alla sua bella tannicità, sorso dopo sorso, racconta i passaggi cruciali di una delle pagine più travagliate della storia d'Italia e più tristemente caratterizzanti del Meridione. Rosso rubino intenso, al naso stupisce per la potenza dei suoi profumi che ricordano la ciliegia e la mora, con leggeri sentori speziati. In bocca è corposo ma morbido, complesso e piacevolmente impreziosito da note speziate. E' il rosso con cui iniziare un buon pranzo tra amici, perfetto compagno di merende a base di salumi o formaggi saporiti, come il caciocavallo, vero protagonista della cucina locale.

"Il vino, il grande vino, è la somma della cultura di un luogo". E la famiglia D'Angelo rappresenta, ormai da quasi un secolo, uno dei simboli della tradizione vinicola lucana. Un'avventura che, dopo quattro generazioni, è oggi affidata a Erminia e Rocco, attuali titolari del marchio. Una storia che va di pari passo con l'affermazione dell'Aglianico del Vulture, da potente sconosciuto a simbolo del "Made in Basilicata". I vigneti aziendali si dividono tra Barile e Maschito. Zone con caratteristiche diverse ma entrambe vocate e adatte alla produzione di vini di qualità. 25 ettari in totale, coltivati principalmente con il vitigno principe, l'Aglianico del Vulture, ma anche Merlot, Primitivo, Malvasia e Moscato. Ben 14 etichette tra vini rossi, bianchi, rosé e spumanti, per una produzione complessiva di circa 250mila bottiglie, in larga parte destinate ai mercati esteri.

La Vigna

Terreno	Medio impasto vulcanico
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Basilicata
Uve	Aglianico 50% Merlot 25% Primitivo 25%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne
Vinificazione	Raccolta rigorosamente manuale, nella seconda decade di Settembre per il Merlot e il Primitivo, nella terza decade di Ottobre per l'Aglianico. Vinificazione tradizionale con macerazione di circa 8 giorni. Affinamento in acciaio.
Sensazioni	Vino giovane, fresco, discretamente tannico in cui l'Aglianico del Vulture è accompagnato da due grandi vitigni: Merlot e Primitivo. Dal colore rosso rubino intenso, esprime note di frutta a bacca rossa. Al palato risulta corposo, morbido, complesso e impreziosito da note speziate.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821