ACQUISTATO IL .....

"Teodosio" Aglianico del Vulture DOC 2021 2021



Simbolo dell’azienda

Teodosio, Aglianico del Vulture DOC di Basilisco, prende il nome da un imperatore bizantino, un Basileus, la cui effigie riportata su una moneta del V secolo, è diventata il simbolo dell'azienda. Aglianico in purezza coltivato nei vigneti aziendali di Barile, in provincia di Potenza, le uve affondano le proprie radici in un favoloso terreno vulcanico, tufaceo e argilloso. Questo, unito alla bella esposizione verso Sud Est, e al posizionamento dei vigneti a circa 500 metri sul livello del mare, sono la premessa fondamentale per la produzione di vini di grande qualità. Fermentazione e macerazione in serbatoi di acciaio inox per 20 giorni circa, Teodosio matura per 12 mesi in barrique e in Tonneau di rovere francese di secondo e terzo passaggio. Poi, dopo l'imbottigliamento, seguono almeno altri 12 mesi di affinamento in cantina prima della definitiva messa in commercio. Colore rosso rubino con tendenza al violetto. Teodosio ha profumi di frutti di bosco e di prugna visciola. Ben equilibrato, in bocca regala un sorso pieno, decisamente persistente.

L'azienda vitivinicola Basilisco si trova a Barile, nella provincia lucana di Potenza. Fondata agli inizi degli anni 90, è stata acquisita nel 2011 dalla famiglia Capaldo, già proprietaria della campana Feudi di San Gregorio e che già all'epoca coltivava dieci ettari di vigne negli appezzamenti più vocati. Da quel momento Basilisco è stata affidata alla cura e alla gestione di Viviana Malafarina che gestisce l'azienda e che si occupa in prima persona (e con grande passione) delle operazioni di cantina. Con lei Pierpaolo Sirch che è anche responsabile della gestione dei vigneti. Oggi la proprietà, oltre a poter contare su splendide cantine nel tufo, si estende su 25 ettari di vigna nelle contrade più vocate della zona, all'interno del territorio dell'incantevole parco Naturale del Vulture.

La Vigna

Terreno	Vulcanico, tufaceo, argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Basilicata
Uve	Aglianico 100%
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Fermentazione e macerazione in serbatoi di acciaio per 15/30 giorni. Maturazione 10-12 mesi in parte in barrique di rovere francese di II e III passaggio. Affinamento in bottiglia minimo 12 mesi.
Sensazioni	Vino di colore rosso rubino con tendenza al violetto. Profumi di frutti di bosco con prevalenza di prugna e visciola. Ben equilibrato, pieno e persistente.

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