



ACQUISTATO IL

"Basilisco" Aglianico del Vulture Superiore DOCG 2016 2016

L'altra faccia dell'Aglianico



L'altra faccia dell'Aglianico, potremmo dire. Basilisco, infatti, pur di proprietà della Campana Feudi di San Gregorio, è un'azienda lucana. "Basilisco", che in greco significa "piccolo Re", il titolo corrispondente alla carica di governatore attribuito durante il dominio bizantino della "Basilicata". Il cui toponimo significa a sua volta terra del Basileus, cioè del Re. Aglianico del Vulture Superiore DOCG, questo vino nasce da una lavorazione in purezza di uve provenienti da un unico vigneto di 4 ettari, nel comune di Barile. Siamo a circa 500-600 metri sul livello del mare, su terreni di origine vulcanica, tufacea e argillosa. Fermentazione e macerazione in serbatoi di acciaio per 25/30 giorni. Al termine della vinificazione il vino matura per almeno 12 mesi in barrique, tonneaux, e botti di rovere francese, parte nuove e parte di secondo e terzo passaggio. Poi, dopo l'imbottigliamento, segue un ulteriore lungo periodo di riposo in cantina. Rosso rubino con sfumature viola intenso, questo Aglianico rivela un aroma balsamico, con profumi complessi di frutti di bosco, prugna, mora e ciliegia. Elegante e persistente, è il vino da stappare per accompagnare un ricco menù a base di carni saporite. Ottimo con la selvaggina e i formaggi di media, lunga stagionatura.

C'è un sottile fil-rouge che unisce tutto ciò che è stato fatto a Feudi di San Gregorio, fin dalla sua nascita nel 1986. E' il desiderio di valorizzare al meglio l'inestimabile patrimonio di vitigni autoctoni della tradizione campana. A partire dal Greco, il Fiano e l'Aglianico, veri porta bandiera regionali. Oggi l'azienda può contare su un complessivo di 300 ettari di vigneto, suddivisi in oltre 800 particelle che differiscono per altitudini, esposizioni e pendenze. Un meraviglioso puzzle naturale che esprime perfettamente la biodiversità del territorio, ed è in grado di dar vita a cru straordinari. E' attualmente una delle principali aziende vinicole del Sud Italia, con un export che copre più di 50 Paesi nel mondo. L'esperienza maturata in questi anni ha dunque portato la famiglia Capaldo, da sempre mente e anima dell'azienda, a decidere di esplorare il potenziale vinicolo di altre regioni di Italia. E? nato così? il progetto "Tenute Capaldo" che racchiude un complesso di cantine che vanno da DUBL, sempre campana, alla toscana Campo alle Comete, passando per Basilisco, cantina biologica nel Vulture, Ognissole, biodinamica pugliese, Sirch, nei Colli Orientali del Friuli, per finire con FedeGraziani, piccolo gioiello sulle pendici dell'Etna. Tutte realtà accomunate dai medesimi valori: produrre vini di eccellente qualità nel rispetto del territorio di appartenenza.

La Vigna	
Terreno	Vulcanico, tufaceo, argilloso
Esposizione	Sud/Sud-Est
Allevamento	Guyot e capanno
Densità imp. Il Vino	
Tipologia	Rosso DOCG
Provenienza	Basilicata
Uve	Aglianico 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Fermentazione e macerazione in serbatoi di acciaio per 20/30 giorni. Maturazione 14-16 mesi in barrique di rovere francese di 2° e 3° passaggio. Affinamento in bottiglia Minimo 12 mesi
Sensazioni	Vino strutturato e potente, rosso rubino con sfumature viola intenso. Aroma balsamico con profumi complessi di frutti di bosco, prugna, mora e ciliegia. Elegante 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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821