



IL LUCANO

Basilicata Rosso IGP

Classificazione: **Indicazione Geografica Protetta**

Tipo di vino: **Rosso**

Vitigno: **Aglianico**

Forme di allevamento: **guyot**

Comune di produzione: **Maschito (PZ)**

Altimetria: **560 m s.l.m.**

Tipologia del terreno: **vulcanico**

Epoca di vendemmia: **inizio novembre**

Vinificazione: **vendemmia manuale, preselezione delle uve in vigna, fermentazione a temperatura controllata con contatto bucce-mosto per 20 giorni**

Materiale delle vasche di fermentazione: **acciaio inox**

Temperatura di fermentazione: **24-25 °C**

Invecchiamento: **18 mesi in barrique di 1 e 2° passaggio**

Periodo di affinamento: **6 mesi in vasche di cemento, 6 mesi in bottiglia**

Gradazione alcolica: **14,00 % in vol.**



Classification: **Protected Geographical Indication**

Wine type: **Red**

Grape Variety: **Aglianico**

Vine training: **guyot**

Production area: **Maschito (PZ)**

Altitude: **560 m o.s.l.**

Soil: **volcanic**

Harvest time: **beginning of November**

Vinification: **manual harvest, preselection of the grapes, temperature-controlled long fermentation, with wort and skin contact for 20 days**

Material of fermentation vat: **Stainless steel**

Fermentation temperature: **24-25 °C**

Aging in barrels: **18 months in 1st and 2nd passage barriques**

Rifining of wine: **6 months in concrete vat, 6 months in bottle**

Alcoholic graduation: **14,00 % in vol.**