



CANTINE
TAVERNA

IL LAGARINO

Basilicata Rosso IGP

Classificazione: **Indicazione Geografica Protetta**

Tipo di vino: **Rosso**

Vitigni: **70% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah**

Superfici: **Cab. Sauv - 4 ha; Syrah - 3 ha**

Anno di impianto: **Cab. Sauv. 1985, Syrah 2002**

Forme di allevamento: **Cab. Sauv. - tendone (2000 ceppi/ha);**

Syrah - guyot (2500 ceppi/ha)

Comune di produzione: **Nova Siri (MT)**

Altimetria: **Syrah -150 m s.l.m.; Cab. Sauv. - 180 m s.l.m.**

Tipologia del terreno: **medio impasto (argilloso-calcareo)**

Epoca di vendemmia: **Syrah - metà sett.; Cab. Sauv. - inizio ottobre**

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: **24 mesi in barrique di 3° passaggio**

Periodo di affinamento: **6 mesi in bottiglia**

Residuo zuccherino: **0,5 g/l**

Acidità totale: **5,8 g/l in acido tartarico**

Gradazione alcolica: **14,50 % in vol.**



Classification: **Protected Geographical Indication**

Wine type: **Red**

Grape Varieties: **70% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah**

Extensions: **Cab. Sauv - 4 ha; Syrah- 3 ha**

Year of plantation: **Cab. Sauv. 1985, Syrah 2002**

Vine trainings: **Cab. Sauv. - hanging (2000 vines/ha);**

Syrah - guyot (2500 vines/ha)

Production area: **Nova Siri (MT)**

Altimeter: **Syrah - 150 m o.s.l.; Cab. Sauv. - 180 m o.s.l.**

Soil: **Medium texture (loamy-clayey)**

Harvest time: **Syrah - mid Sept.; Cab. Sauv. - beg. of October**

Vinification: **manual harvest, preselection of the grapes,**

temperature-controlled long fermentation, with must and

skin contact for 20 days

Material of fermentation vat: **Stainless steel**

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

Aging in barrels: **24 months in 3rd passage barriques**

Rifining of wine: **6 months in bottle**

Residual sugar: **0,5 g/L**

Total acidity: **5,8 g/L in tartaric acid**

Alcoholic graduation: **14,50 % in vol.**