

  
CANTINE  
**TAVERNA**  
**IL LUCANO**  
Basilicata Rosso IGP



Classificazione: **Indicazione Geografica Protetta**

Tipo di vino: **Rosso**

Vitigno: **Aglianico**

Superficie: **1,6 ha**

Anno di impianto: **1998**

Forme di allevamento: **guyot (3700 ceppi/ha)**

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

Altimetria: **530 m s.l.m.**

Tipologia del terreno: **vulcanico**

Epoca di vendemmia: **fine 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: **15 mesi in barrique di 1 e 2° passaggio**

Periodo di affinamento: **5 mesi in vasche di cemento, 6 mesi in bottiglia**

Residuo zuccherino: **1 g/l**

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

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

Classification: **Protected Geographical Indication**

Wine type: **Red**

Grape Variety: **Aglianico**

Extension: **1,6 ha**

Year of plantation: **1998**

Vine training: **guyot (3700 vines/ha)**

Production area: **Venosa (PZ)**

Altimeter: **530 m a.s.l.**

Soil: **volcanic**

Harvest time: **end 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: **15 months in 1<sup>st</sup> and 2<sup>nd</sup> passage barriques**

Rifining of wine: **5 months in concrete vat, 6 months in bottle**

Residual sugar: **1g/L**

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

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