

“SULCO”

Basilicata IGT 2017



Località: Montalbano Jonico (MT) - Basilicata

Telefono: 0835.1853602

E-mail: info@cantinecrocco.it



www.cantinecrocco.it



@cantinecroccomontalbano



@cantinecrocco



PREMIO
QUALITÀ
ITALIA concorso
enologico
2020



SPECIALE ATTESTATO REGIONALE - BASILICATA

Denominazione: IGT

Colore: Rosso

Annata: 2017

Vitigno/i: Aglianico

Comune di produzione: Montalbano Jonico (MT)

Altimetria: 300mt s.l.m.

Tipologia del terreno: argilloso/rosso

Epoca di vendemmia: inizio Ottobre

Tipo di raccolta: Manuale

Temperatura di fermentazione: 28°C

Tipologia di contenitore: Acciaio

Periodo di maturazione: 12 mesi

Affinamento: 2 mesi

Gradazione alcolica: 13.5% vol.

Classification: IGT

Type of wine: Red

Vintage: 2017

Grape variety(s): Aglianico

Municipality of production: Montalbano Jonico (MT)

Altitude: 300mt a.s.l.

Soil: Clay/red

Harvest period: early September

Type of collection: Manual

Fermentation temperature: 28°C

Type of container: Steel

Time of maturation: 12 months

Refining of wine: 2 months

Alcoholic graduation: 13.5% vol.

“TERRA ASPRA”

Basilicata IGP Aglianico Vinificato in Bianco 2016



Località: San Giorgio Lucano (MT) - Basilicata

Telefono: 0835.815978

E-mail: info@tenutamarino.it



www.tenutamarino.it



@tenutamarino



SPECIALE ATTESTATO REGIONALE - BASILICATA

Denominazione: IGP

Colore: Bianco

Annata: 2016

Vitigno/i: Aglianico

Comune di produzione: Noepoli (PZ)

Altimetria: 450mt s.l.m.

Tipologia del terreno: ben drenato, leggermente argilloso ciottoloso, leggermente calcareo, declive

Epoca di vendemmia: fine Ottobre

Tipo di raccolta: Manuale

Temperatura di fermentazione: 15°C

Tipologia di contenitore: Acciaio

Periodo di maturazione: /

Affinamento: 6 mesi

Gradazione alcolica: 13.50% vol.

Classification:

IGP

Type of wine:

White

Vintage:

2016

Grape variety(s):

Aglianico

Municipality of production:

Noepoli (PZ)

Altitude:

450mt a.s.l.

Soil:

well drained, slightly clay, stony, slightly calcareous, declive

Harvest period:

endOctober

Type of collection:

Manual

Fermentation temperature:

15°C

Type of container:

Steel

Time of maturation:

/

Refining of wine:

6 months

Alcoholic graduation:

13.50% vol.