



MASCHITO • BASILICATA • ITALIA



La Bottaiia

AGLIANICO DEL VULTURE

Denominazione di Origine Controllata

Tipo

rosso

Classificazione

Aglianico del Vulture

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vitigno

100% aglianico del vulture – vigneti di oltre 20 anni

Zona di produzione

Agro Di Maschito (PZ)

Area Del Monte Vulture

Terreno

detriti di natura vulcanica

ricchi di arenarie, fresco e argilloso

Altitudine

450-600 metri s.l.m.

Sistema di allevamento

spalliera con densità di ceppi per ettaro di 4000-4500 piante

Vendemmia

manuale, fine ottobre e novembre inoltrato

Resa per ettaro

40 - 50 q/l

vinificazione

fermentazione tradizionale con macerazione

di circa 15 - 20 giorni a temperatura controllata

Affinamento

acciaio inox - circa 12 mesi di permanenza

n botti di rovere francese da lt 225

Colore

rosso rubino dai riflessi granati

Profumo

note di frutta stramatura, confetture, lievi sentori di vaniglia tostata, cacao

Sapore

vino secco, di gran struttura, dal palato potente

e pieno, liscio ed elegante, morbido, equilibrato.

Abbinamento gastronomico

primi rossi, carni rosse e grandi arrostiti, selvaggina,

formaggi di media e lunga stagionatura.

Grado alcolico

a seconda dell'annata, tra il 14% e il 15% vol.

Temperatura di servizio

18-20 °c. meglio se scaraffato



MASCHITO - BASILICATA - ITALIA

La Terrazza

AGLIANICO DEL VULTURE
Denominazione di Origine Controllata

Tipo

rosso

Classificazione

Aglianico del Vulture

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vitigno

100% aglianico del vulture – vigneti del 1938

Zona di produzione

fascia collinare del comune di Maschito (PZ)
nell'area del monte Vulture

Terreno

detriti di natura vulcanica
ricchi di arenarie, fresco e argilloso

Altitudine

450-600 metri s.l.m.

Sistema di allevamento

spalliera con densità di ceppi per ettaro di 5000-6000 piante

Vendemmia

manuale, fine ottobre e novembre inoltrato

Resa per ettaro: 30 q/l

vinificazione

fermentazione tradizionale con macerazione
di circa 30 giorni a temperatura controllata

Affinamento

acciaio inox - circa 20 mesi di permanenza
in botti di rovere francese da lt 225 - 12 mesi in bottiglia

Colore

rosso rubino dai riflessi granati con brillanti sfumature aranciate

Profumo

note di frutta stramatura, confetture, lievi sentori di vaniglia tostata

Sapore

vino secco, di gran struttura, dal palato potente
e pieno, liscio ed elegante, morbido, equilibrato.

Abbinamento gastronomico

primi rossi, carni rosse e grandi arrostiti, selvaggina,
formaggi di media e lunga stagionatura.

Grado alcolico: a seconda dell'annata fra il 14% ed 16% vol.

Temperatura di servizio: 18-20 °C. meglio se scaraffato



MASCHITO • BASILICATA • ITALIA

Basilicata ROSSO

BASILICATA
Indicazione Geografica Tipica

Tipo

rosso

Classificazione

indicazione geografica tipica basilicata

Vitigno

100% aglianico del vulture

Zona di produzione

fascia collinare del comune di Maschito (PZ)
nell'area del monte Vulture

Terreno

detriti di natura vulcanica, fresco e argilloso

Altitudine

450-600 metri s.l.m.

Sistema di allevamento

spalliera con densità di ceppi per ettaro
di 4500-5000 piante

Vendemmia

manuale, fine ottobre e novembre inoltrato

Resa per ettaro

50-60 q.li

Vinificazione

fermentazione tradizionale
con macerazione di circa 15-20 giorni
a temperatura controllata

Affinamento

acciaio inox - bottiglia

Colore

rosso rubino scuro

Profumo

note di frutta, ciliegia

Sapore

vino secco, di media struttura, morbido e levigato
al palato dalla tannicità equilibrata

Abbinamento gastronomico

a tutto pasto, ideale per accompagnare primi rossi
e secondi rossi della tradizione mediterranea

Grado alcolico

a seconda dell'annata, tra il 13% e il 14% vol.

Temperatura di servizio

16-18 °C.



Qëndërnjan

BASILICATA
Indicazione Geografica Tipica

Tipo

rosato

Classificazione

Basilicata – indicazione geografica tipica - rosato

Vitigno

100% aglianico del vulture

Zona di produzione

fascia collinare del comune di Maschito (PZ)
nell'area del monte Vulture

Terreno

multistrato di natura vulcanico

Altitudine

450-600 metri s.l.m.

Sistema di allevamento

spalliera con densità di ceppi per ettaro di 3500-4000 piante

Vendemmia

manuale, fine ottobre e novembre inoltrato

Resa per ettaro

60-70 q.li

Vinificazione

salasso, breve contatto con le bucce,
fermentazione del mosto fiore per circa 25 giorni
a bassa temperatura.

Affinamento

acciaio inox

Colore

rosa tenue

Profumo

note di frutta prematura tipica di un aglianico giovane

Sapore

vino secco, di gran struttura, dal palato ricco caldo e avvolgente

Abbinamento gastronomico

eccellente con piatti rustici e saporiti della cucina mediterranea,
antipasti di terra e formaggi di media stagionatura

Grado alcolico

a seconda dell'annata, tra il 13% e il 14% vol.

Temperatura di servizio

10-12 °c.



MASCHITO - BASILICATA - ITALIA

Biancospino

BASILICATA

Indicazione Geografica Tipica

Tipo

bianco

Classificazione

Basilicata – indicazione geografica tipica – moscato bianco

Vitigno

100% moscato reale

Zona di produzione

fascia collinare del comune di Maschito (PZ)
nell'area del monte Vulture

Terreno

multistrato di natura vulcanico

Altitudine

450-600 metri s.l.m.

Sistema di allevamento

spalliera con densità di ceppi
per ettaro di 4500-5000 piante

Vendemmia

manuale, inizio settembre

Resa per ettaro

60-70 q.li

Vinificazione

in bianco, senza bucce a temperatura
controllata costante non superiore ai 17 °C

Affinamento

acciaio inox

Colore

giallo paglierino

Profumo

note floreali e di frutta tipiche della varietà moscato

Sapore

vino secco, di spiccata acidità e mineralità, di grande struttura

Abbinamento gastronomico

eccellente con crostacei, insalate di pesce e antipasti di mare

Grado alcolico

a seconda dell'annata, tra il 13% e il 14% vol.

Temperatura di servizio

10-12 °C.



MASCHITO • BASILICATA • ITALIA

Portale Adduca

AGLIANICO DEL VULTURE
Denominazione di Origine Controllata

Tipo

rosso

Classificazione

aglianico del vulture denominazione di origine controllata

Vitigno

100% aglianico del vulture

Zona di produzione

fascia collinare del comune di Maschito (PZ)
nell'area del monte Vulture

Terreno

detriti di natura vulcanica, fresco e argilloso

Altitudine

450-600 metri s.l.m.

Sistema di allevamento

spalliera con densità di ceppi per ettaro di 4000-4500 piante

Vendemmia

manuale, fine ottobre e novembre inoltrato

Resa per ettaro

40-50 q/l

Vinificazione

fermentazione tradizionale con macerazione
di circa 15-20 giorni a temperatura controllata

Affinamento

acciaio inox - breve permanenza in tonneau
di rovere francese da lt 500

Colore

rosso rubino dai riflessi granati

Profumo

note di frutta matura, confetture, spezie.

Sapore

vino secco, di gran struttura, dal palato potente
e pieno, liscio ed elegante, equilibrata tannicità

Abbinamento gastronomico

primi rossi, carni rosse e grandi arrostiti,
selvaggina, formaggi di media e lunga stagionatura.

Grado alcolico

a seconda dell'annata, tra il 14% e il 15% vol.

Temperatura di servizio

18-20 °C.



MASCHITO • BASILICATA • ITALIA