Basilisco - Italien

Aglianico del Vulture Superiore mit 94/100 Vinous

Von BarriQ

Angebotsdetails



BASILISCO 2020

Schon beim ersten Riechen taucht man ein in ein intensives Aromenbouquet aus Sauerkirsche, Pflaume und Brombeere, ergänzt durch Nuancen von Kakao, Tabak und dieser schönen, betörenden Rauchnote – dem unverkennbaren Markenzeichen des vulkanischen Terroirs. Am Gaumen ist der Auftakt saftig, getragen von dichten, aber edlen Tanninen, die sich dank der so begehrten mineralischen Spannung in die Länge ziehen. Ein charaktervoller, vollmundiger Wein, der eine geschmackvolle Küche benötigt, um sich voll entfalten zu können.

Farbe

Rot

Land

Italien

Region

Basilicata

Appellation

Aglianico del Vulture Superiore DOCG

Rebsorten

100 % Aglianico

Bodenbeschaffenheit

Vulkanische Böden, reich an Noten von kaltem Rauch, Tuff, Basalt und mineralisch

Anbaumethode

Biologisch zertifiziert

Weinbereitung

Gärung mit natürlich vorkommenden Hefen 25 30 Tage Gärung und Mazeration in Edelstahltanks

Ausbau

12 - 15 Monate in französischen Eichenfässern erster, zweiter und dritter Füllung (Barriques und grössere Holzfässer), gefolgt von einer Reifung in der Flasche von 12 bis 24 Monaten

Trinkreife

Jetzt bis 2032

Passt zu

Pappardelle mit Entenragout – Rinds-Brasato in Rotwein – gereiftem Caciocavallo Podolico

Servicetemperatur

18°C, eine Stunde Karaffieren empfohlen

Inhalt

75cl

Verpackung

Karton

Verschluss

Diam

Alkoholgehalt

13.5% vol