Basilisco - Italie

Aglianico del Vulture Superiore noté 94/100 Vinous

Par BarriQ

Détails de l'offre



BASILISCO 2020

Dès le premier nez, on plonge dans une aromatique intense de griotte, de prune et de mûre, rejointe par des notes de cacao, de tabac et cette belle touche fumée envoûtante, signature incontestable du terroir volcanique. En bouche, l'attaque est charnue, portée par des tanins fermes mais nobles qui s'étirent grâce à la tension minérale si recherchée. Un vin de grand caractère, savoureux, qui demande une cuisine de goût pour s'exprimer pleinement.

Couleur

Rouge

Pays

Italie

Région

Basilicate

Appellation

Aglianico del Vulture Superiore DOCG

Cépages

Aglianico 100%

Nature des sols

Sols volcaniques, riches en cendres, tuf, basalte et minéraux

Culture

Biologique certifiée

Vinification

Levure indigènes. Fermentation et macération en cuves acier inoxydable pendant 25 à 30 jours

Élevage

12 à 15 mois en fûts de chêne français de premier, deuxième et troisième passage (barriques et tonneaux), suivi d'un affinage en bouteille de 12 à 24 mois minimum

Maturité

Dès aujourd'hui, jusqu'à 2032

Accord mets & vins

Pappardelles au ragoût de canard – Brasato de bœuf au vin rouge – Caciocavallo podolico affiné

Service

18°C, carafage de 1 heure conseillé

Contenance

75 cl

Conditionnement

Carton

Bouchage

Diam

Degré alcoolique

13.5 % vol.