

gioia al negro

AZIENDA VINICOLA
RADICATA E DIFFUSA

SCHEDA TECNICA

Referenza:

“NUDO SGUARDO”

Denominazione:

Chardonnay BASILICATA Indicazione Geografica Protetta

Vitigni:

Chardonnay 85%; Malvasia 15%

Grado alcolico:

12,5 % vol.

Tecniche di produzione:

VINIFICAZIONE CON PRESSATURASOFFICE, DECANTAZIONE STATICA A FREDDO, FERMENTAZIONE IN BIANCO A TEMPERATURA CONTROLLATA. AFFINAMENTO IN ACCIAIO PER 3 MESI.

Sistema di allevamento:

SPALLIERA CON FORMA DI ALLEVAMENTO A CORDONE SPERONATO

Terreno

ARGILLOSO

Epoca di vendemmia

I DECADE DI SETTEMBRE

Resa per ettaro

9,00 T

Allergeni presenti:

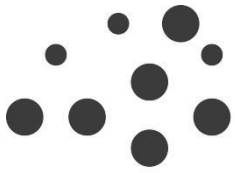
Metabisolfito di Potassio (entro i limiti concessi per legge)

Confezionamento:

Bott. 75 cl

Descrizione:

Non si veste di orpelli alla moda, ma della sola espressione gusto - olfattiva fine, armonica e fresca . Vinificazione in bianco e fermentazione a temperatura controllata di u ve accuratamente raccolte nei nostri vigneti del materano , che contendono la terra a sassi e calanchi.



gioia al negro

AZIENDA VINICOLA
RADICATA E DIFFUSA

SCHEDA TECNICA

Referenza:

“MEZZOCIELO”

Denominazione:

Vino Bianco CHARDONNAY BASILICATA Indicazione Geografica Protetta

Vitigni:

CHARDONNAY 100 %

Grado alcolico:

13,5 % vol.

Tecniche di produzione:

VINIFICAZIONE CON PRESSATURASOFFICE, DECANTAZIONE STATICA A FREDDO, FERMENTAZIONE IN BIANCO A TEMPERATURA CONTROLLATA.
AFFINAMENTO IN ACCIAIO PER 3 MESI.

Sistema di allevamento:

SPALLIERA CON FORMA DI ALLEVAMENTO A CORDONE SPERONATO

Terreno

ARGILLOSO

Epoca di vendemmia

I DECADE DI AGOSTO

Resa per ettaro

9,00 T

Allergeni presenti:

Metabisolfito di Potassio (entro i limiti concessi per legge)

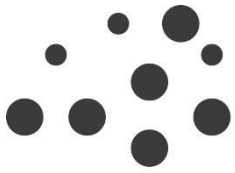
Confezionamento:

Bott. 75 cl

Descrizione:

Sorso equilibrato e spiccata freschezza ricordano il respiro notturno del cielo che si stende sui nostri vigneti, che contendono la terra al mare, a sassi e calanchi.

I venti del vicino mar Jonio lo rede vasto al palato, di grande struttura e complessità e puntellato di bagliori di personalità luminosa.



gioia al negro

**AZIENDA VINICOLA
RADICATA E DIFFUSA**

SCHEDA TECNICA

Referenza:

“DI SIRIS ROSATO”

Denominazione:

Syrah Rosato BASILICATA Indicazione Geografica Protetta

Vitigni:

SYRAH 100%

Grado alcolico:

13,5 % vol.

Tecniche di produzione:

VINIFICAZIONE CON MACERAZIONE DELLE BUCCE A TEMPERATURA CONTROLLATA PER 6 - 8 ORE, SEPARAZIONE DEL MOSTO FIORE E SUCCESSIVA FERMENTAZIONE IN CONTENITORI DI ACCIAIO.

Sistema di allevamento:

SPALLIERA CON FORMA DI ALLEVAMENTO A CORDONE SPERONATO

Terreno

ARGILLOSO

Epoca di vendemmia

II DECADE DI SETTEMBRE

Resa per ettaro

9,00 T

Allergeni presenti:

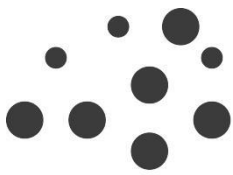
Metabisolfito di Potassio (entro i limiti concessi per legge)

Confezionamento:

Bott. 75 cl

Descrizione:

Dalla fermentazione in bianco di uva Syrah, un mosto fiore che conferisce al vino un colore e legante, profumi di fiori e frutta fresca. Il mar Jonio, su cui si affacciava l'antica colonia greca di Siris, è vicino e partecipa con la sua peculiare nota iodata, fragrante, intensa e dal grande equilibrio.



gioia al negro

AZIENDA VINICOLA
RADICATA E DIFFUSA

SCHEDA TECNICA

Referenza:

“SGUARDO FIERO”

Denominazione:

Primitivo BASILICATA Indicazione Geografica Protetta

Vitigni:

Primitivo 100%

Grado alcolico:

13 % vol.

Tecniche di produzione:

VINIFICAZIONE CON MACERAZIONE DELLE BUCCE A TEMPERATURA CONTROLLATA, SVINATURA E DOPO SUCCESSIVA MACERAZIONE MALOLATTICA IL VINO VIENE TRAVASATO PER SEPARARNE LA FECCIA. MATURAZIONE IN ACCIAIO PER 6 - 8 MESI

Sistema di allevamento:

SPALLIERA CON FORMA DI ALLEVAMENTO A CORDONE SPERONATO

Terreno

ARGILLOSO

Epoca di vendemmia

II DECADE DI SETTEMBRE

Resa per ettaro

9,00 T

Allergeni presenti:

Metabisolfito di Potassio (entro i limiti concessi per legge)

Confezionamento:

Bott. 75 cl

Descrizione:

Prodotto in con uve Primitivo del materano che contendono la terra a sassi e calanchi. Intenso colore rosso rubino, profumi di frutti rossi e spezie, gusto asciutto, pieno e armonico. Un vino schietto, orgoglioso, eclettico. Fiero.



SCHEDA TECNICA

Referenza:
"DI SIRIS"

Denominazione:
Syrah BASILICATA Indicazione Geografica Protetta

Vitigni:
SYRAH 100%

Grado alcolico:
14 % vol.

Tecniche di produzione:
VINIFICAZIONE CON MACERAZIONE DELLE BUCCE A TEMPERATURA CONTROLLATA, SVINATURA E DOPO SUCCESSIVA MACERAZIONE MALOLATTICA IL VINO VIENE TRAVASATO PER SEPARARNE LA FECCIA. MATURAZIONE IN ACCIAIO PER 8 - 10 MESI E POI IN BOTTIGLIA

Sistema di allevamento:
SPALLIERA CON FORMA DI ALLEVAMENTO A CORDONE SPERONATO

Terreno
ARGILLOSO

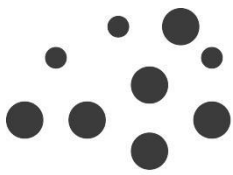
Epoca di vendemmia
II DECADE DI SETTEMBRE

Resa per ettaro
8,00 T
9,00 T

Allergeni presenti:
Metabisolfito di Potassio (entro i limiti concessi per legge)

Confezionamento:
Bott. 75 cl

Descrizione:
Il vicino mar Jonio, su cui si affacciava l'antica colonia greca di Siris e che ve diamo brillare dai nostri vigneti in collina, aggiunge peculiari sfumature iodiate al Syrah . L'eleganza dei consueti sentori fruttati e speziati diventa fascino. Provocante.



gioia al negro

AZIENDA VINICOLA
RADICATA E DIFFUSA

SCHEDA TECNICA

Referenza:

“RADICATO”

Denominazione:

Vino Rosso BASILICATA Indicazione Geografica Protetta

Vitigni:

AGLIANICO 80%; CABERNET S. 20%

Grado alcolico:

14 % vol.

Tecniche di produzione:

VINIFICAZIONE CON MACERAZIONE DELLE BUCCE A TEMPERATURA CONTROLLATA, SVINATURA E DOPO SUCCESSIVA MACERAZIONE MALOLATTICA IL VINO VIENE TRAVASATO PER SEPARARNE LA FECCIA. MATURAZIONE PER 24 MESI IN BARIQUES DI ROVERE FRANCESE E SUCCESSIVO AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA PER 12 MESI.

Sistema di allevamento:

SPALLIERA CON FORMA DI ALLEVAMENTO A CORDONE SPERONATO

Terreno

VULCANICO
MEDIO IMPASTO

Epoca di vendemmia

III DECADE DI OTTOBRE

Resa per ettaro

7,00 T
9,00 T

Allergeni presenti:

Metabisolfito di Potassio (entro i limiti concessi per legge)

Confezionamento:

Bott. 75 cl

Descrizione:

L’Aglianico, radicato ai piedi di un vulcano spento che protegge, fa fertile e minerale la terra che prima ha scosso, nel Radicato incontra l’elegante Cabernet che ammorbidisce la sua tempratura. Un classico da custodire per anni.



SCHEDA TECNICA

Referenza:

"RADICATO 100"

Denominazione:

Vino Rosso BASILICATA Indicazione Geografica Protetta

Vitigni:

AGLIANICO del VULTURE 100 %

Grado alcolico:

14 % vol.

Tecniche di produzione:

VINIFICAZIONE CON MACERAZIONE DELLE BUCCE A TEMPERATURA CONTROLLATA, SVINATURA E DOPO SUCCESSIVA MACERAZIONE MALOLATTICA IL VINO VIENE TRAVASATO PER SEPARARNE LA FECCIA. MATURAZIONE PER 24 MESI IN BARIQUES DI ROVERE FRANCESE E SUCCESSIVO AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA PER 12 MESI.

Sistema di allevamento:

SPALLIERA CON FORMA DI ALLEVAMENTO A CORDONE SPERONATO

Terreno

VULCANICO

Epoca di vendemmia

III DECADE DI OTTOBRE

Resa per ettaro

7,00 T

Allergeni presenti:

Metabisolfito di Potassio (entro i limiti concessi per legge)

Confezionamento:

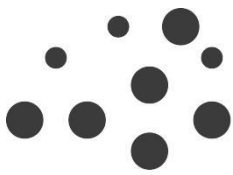
Bott. 75 cl

Descrizione:

100% uve Aglianico, radicate ai piedi di un vulcano spento che protegge, fa fertile e minerale la terra che prima ha scosso.

Colline, laghi e sorgenti abbracciano i vigneti e conferiscono al vino una pienezza potente ma sempre ariosa, con note fresche e persistenti.

Un classico da custodire per anni.



gioia al negro

AZIENDA VINICOLA
RADICATA E DIFFUSA

SCHEDA TECNICA

Referenza:
"FABULA"

Denominazione:
Passito BASILICATA Indicazione Geografica Protetta

Vitigni:
Moscato 100%

Grado alcolico:
17 % vol.

Tecniche di produzione:
APPASSIMENTO DELL'UVA PER 2 - 3 MESI. VINIFICAZIONE CON PIGIATURA, FERMENTAZIONE ALCOLICA LENTA A TEMPERATURA CONTROLLATA FINO AL RAGGIUNGIMENTO DI CIRCA 12 GRADI ZUCCHERINI, SVINATURA E SUCCESSIVA MATURAZIONE IN ACCIAIO

Sistema di allevamento:
SPALLIERA CON FORMA DI ALLEVAMENTO A CORDONE SPERONATO

Terreno
ARGILLOSO
VULCANICO

Epoca di vendemmia
II DECADE DI SETTEMBRE

Resa per ettaro
7,00 T

Allergeni presenti:
Metabisolfito di Potassio (entro i limiti concessi per legge)

Confezionamento:
Bott. 50 cl

Descrizione:
Un'accurata selezione di uve Moscato e successivo appassimento delle stesse, dona a questo vino un colore giallo oro chiaro, profumo intenso di frutta matura con sfumature floreali. Al palato è pieno, persistente e armonico. Ottimo vino da dessert e da meditazione.