



AZIENDA AGRICOLA
DI FUCCIO

VIGGIANO (PZ) | BASILICATA | ITALIA



VIGGIANO
SPIRITO LUCANO



BANGOR

TERRE DELL' ALTA VAL D'AGRI

ROSSO

Denominazione di Origine Controllata

Azienda: C/da Foresta Viggiano (PZ)

Anno di fondazione: 2002

Altitudine: 600 m slm – pianeggiante

Resa delle uve: ql. 80 – 100 per ettaro

Vitigno: Merlot, Cabernet Sauvignon e Aglianico
(percentuali dettate dal disciplinare di produzione della DOC)

Terreno: il vigneto si sviluppa in parte su terreno alluvionale e in parte su terreno di medio impasto.

Potatura: guiot, 5 gemme per tralcio.

Epoca vendemmia: inizio ottobre, rigorosamente manuale in cassette forate.

Vinificazione: classica vinificazione in rosso; le uve vengono selezionate manualmente, i grappoli vengono pigiadiraspati dolcemente. Il mosto con le bucce viene portato in fermentini termocondizionati, la fermentazione dura circa 30 gg a temperatura costante, circa 25°. Durante l'intera fase di fermentazione si lavora con due delestages giornalieri così da rispettare l'integrità della buccia. Al termine della fermentazione, grazie alla pressatura i vini, previo controllo analitico, il vino affina in vasche d'acciaio dove svolgerà la fermentazione malolattica. Successivamente il vino fa un ulteriore affinamento in bottiglia per altri 3 mesi.

Dati analitici: gradazione alcolica 13.50 %
Acidità Totale 7.5 g/l - PH 3.35

Note di degustazione: nel bicchiere di presenta di color porpora, ammagliante già alla vista, al naso grande potenza di frutta rossa sotto spirito, in bocca suadente, potente, dall'alcolicità e dolcezza, esprime tutta la sua potenza lasciandolo riposare nel bicchiere.

Abbinamenti Gastronomici: sughi lucani, maialino nero alla brace e formaggi stagionati.

Bottiglia: 750 ml

Consulta le disposizioni del tuo Comune
per la raccolta differenziata

BOTTIGLIA	VETRO-GL71	Raccolta Differenziata
TAPPO	SUGHERO FORS1	Raccolta Differenziata
CAPSULA	PVC-PVC3	Raccolta Differenziata