

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
D'Angelo

NOME DEL VINO
D'Angelo Sacravite Igt Basilicata

DENOMINAZIONE
Igt

CLASSIFICAZIONE
IGT

ANNATA IN COMMERCIO
2019

REGIONE DI PROVENIENZA
Basilicata

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Rionero in Vulture

VINIFICAZIONE
Raccolta manuale in cassetta.
Dopo le operazioni di pigiatura
segue la macerazione che dura 8
giorni in vasche di cemento.

AFFINAMENTO
Breve di 5-6 mesi in botti di rovere.

VITIGNO/I
100% Aglianico

ALLEVAMENTO
Guyot

ESPOSIZIONE
Est, Sud-Est

ALTITUDINE
400 m s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
20 - 30 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Medio impasto vulcanico

EPOCA DI VENDEMMIA
Seconda-terza decade di Ottobre

ETTARI VITATI
15

RESA PER ETTARO
60 hl per ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Rocco D'Angelo

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
16 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
80.000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
76985