

IANGHE



Basilicate

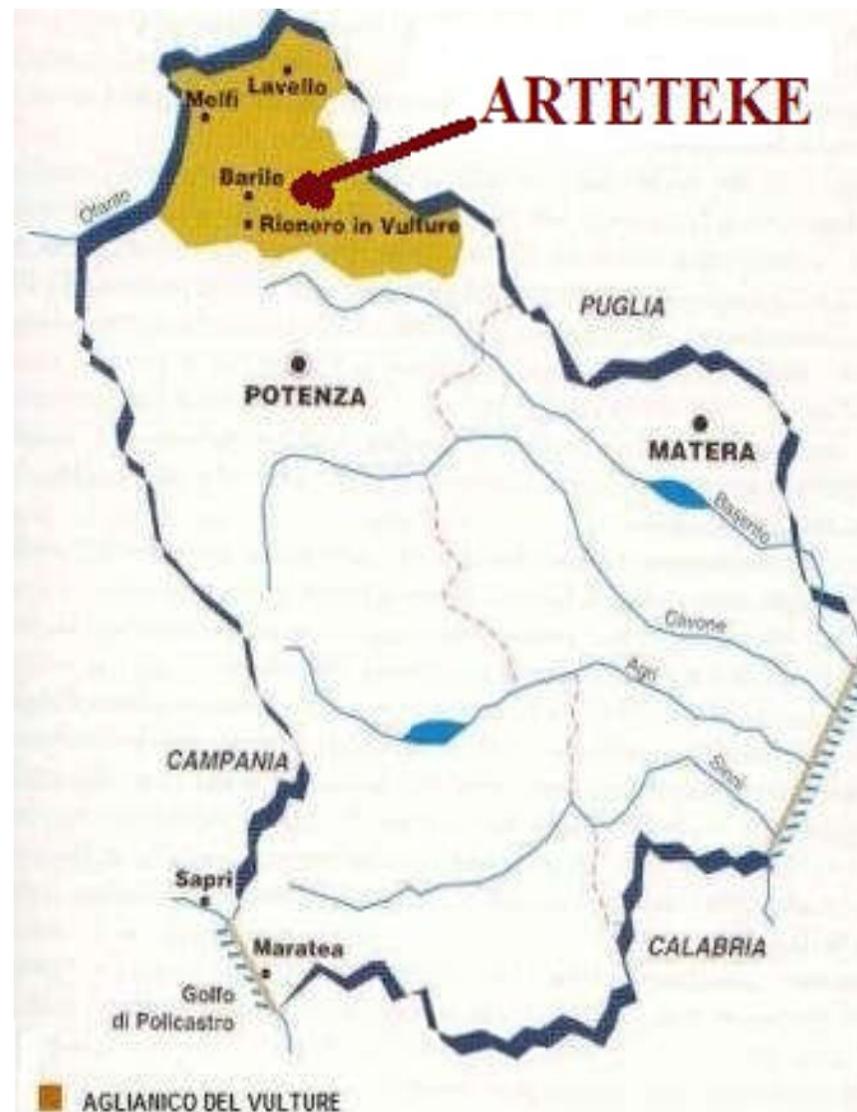


ARTETEKE

Corso de Gaspari, 84
85022 BARILE (Potenza)
Site internet : artetekewines.it

| | |
|-------------------------------|--|
| Dénomination : | BASILICATA BIANC IGT |
| Encépagement : | 50 % Malvasia del Vulture, 50% Moscato di Rapolla |
| Nombre bouteilles produites : | 4.000 |
| Type de plantation : | Double Guyot |
| Nature du sol : | Volcanique avec Argile et Silice |
| Altitude et exposition : | 500 m Est / Nord-est |
| Rendement : | 70 hectolitres/hectares |
| Vinification : | Cépages séparés, fermentation spontanée en cuve béton |
| Affinage : | Cuve béton toujours cépages séparés puis assemblage avant la mise en bouteille |
| Garde : | 3 à 5 ans |
| Dégustation : | Robe soutenue assez opaque typique du cépage, nez frais avec arômes d'épices assez variées ce qui le rend déjà très original. En bouche c'est assez surprenant car on ressent une structure tanue assez importante mais la minéralité du sol est tellement présente dans le vin que cette puissance est très agréablement intégrée et agréable.. |
| Mariage mets-vins : | Avec poissons de roche type rougets sinon parfait également sur des viandes blanches grillées |

VIGNOBLE DE BASILICATE



AGLIANICO DEL VULTURE “Russé”



Basilicate

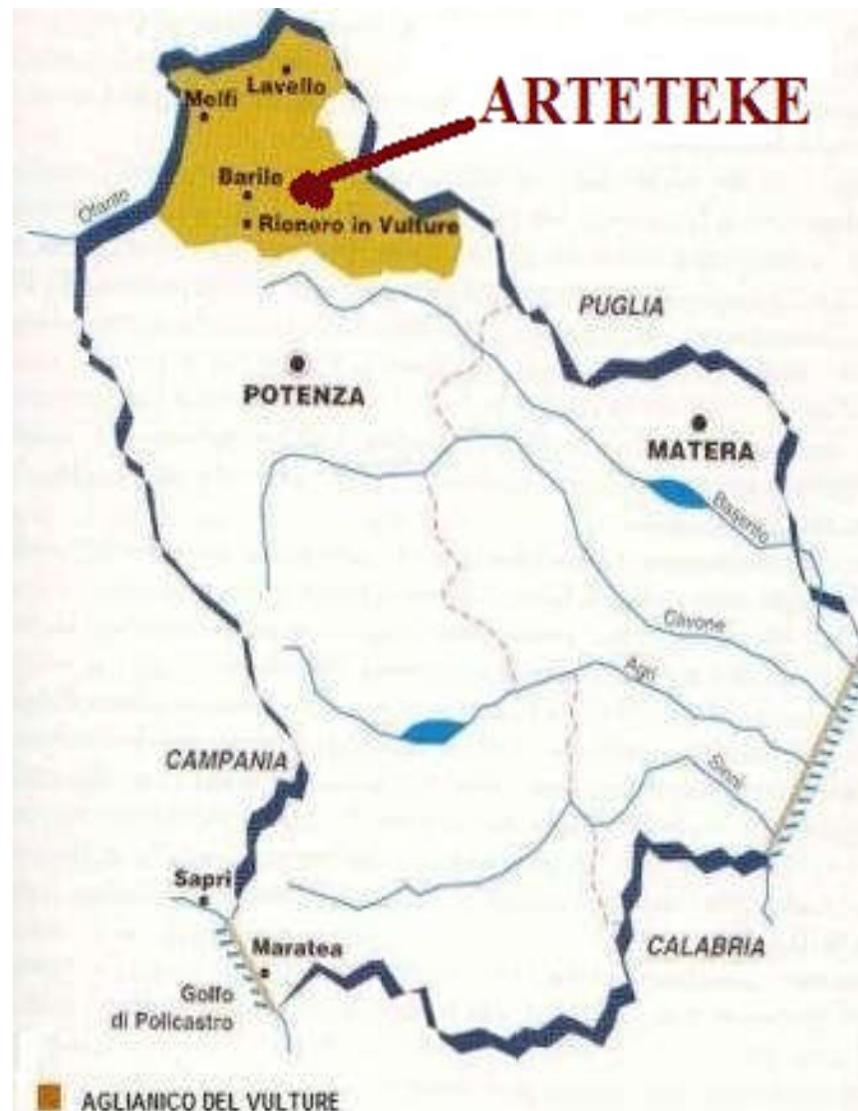


ARTETEKE

Corso de Gaspari, 84
85022 BARILE (Potenza)
Site internet : artetekewines.it

| | |
|-------------------------------|---|
| Dénomination : | AGLIANICO DEL VULTURE DOC |
| Encépagement : | 100 % Aglianico |
| Nombre bouteilles produites : | 20.000 |
| Type de plantation : | Double Guyot |
| Nature du sol : | Volcanique avec Argile et Silice |
| Altitude et exposition : | 500 m Est / Nord-est |
| Rendement : | 60 hectolitres/hectares |
| Vinification : | Egrappage puis macération en cuve béton avec pigeage |
| Affinage : | Cuve béton avec durée selon millésime |
| Garde : | 5 ans minimum |
| Dégustation : | Robe soutenue assez opaque typique du cépage, nez frais avec arômes d'épices assez variées ce qui le rend déjà très original. En bouche c'est assez surprenant car on ressent une structure tannique assez importante mais la minéralité du sol est tellement présente dans le vin que cette puissance est très agréablement intégrée et agréable.. |
| Mariage mets-vins : | Avec des charcuteries au goût prononcés, des viandes rouges mijotées |

VIGNOBLE DE BASILICATE



FRANCO



Basilicate



ARTETEKE

Corso de Gaspari, 84
85022 BARILE (Potenza)
Site internet : artetekewines.it

| | |
|-------------------------------|--|
| Dénomination : | VINO DA TAVOLA |
| Encépagement : | 100 % Aglianico |
| Nombre bouteilles produites : | 7.000 |
| Type de plantation : | Double Guyot |
| Nature du sol : | Volcanique avec Argile et Silice |
| Altitude et exposition : | 500 m Est / Nord-est |
| Rendement : | 50 hectolitres/hectares |
| Vinification : | Egrappage puis macération en cuve béton avec pigeage |
| Affinage : | 12 mois en barriques de 4ème et 57ème passage |
| Garde : | 10 à 15 ans |
| Dégustation : | Robe grenat avec légers reflets rubis, nez frais avec notes de fruits rouges type framboise et groseilles. La bouche est très puissante et ample à la fois mais les tanins sont bien intégrés et si le plat qui accompagne a suffisamment de caractère cela ne pourra que procurer une belle émotion ! |
| Mariage mets-vins : | Avec des viandes au goût puissant type agneau |

VIGNOBLE DE BASILICATE

