

IANGHE



Basilicate

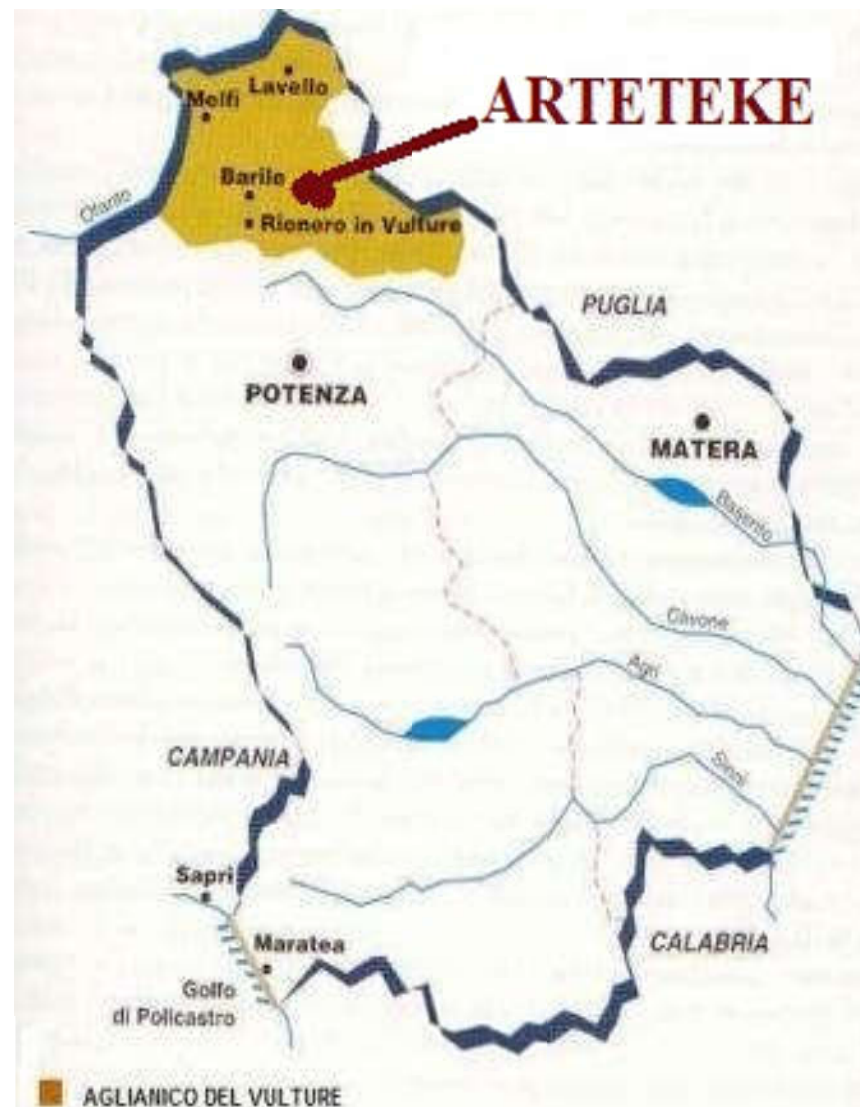


ARTETEKE

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

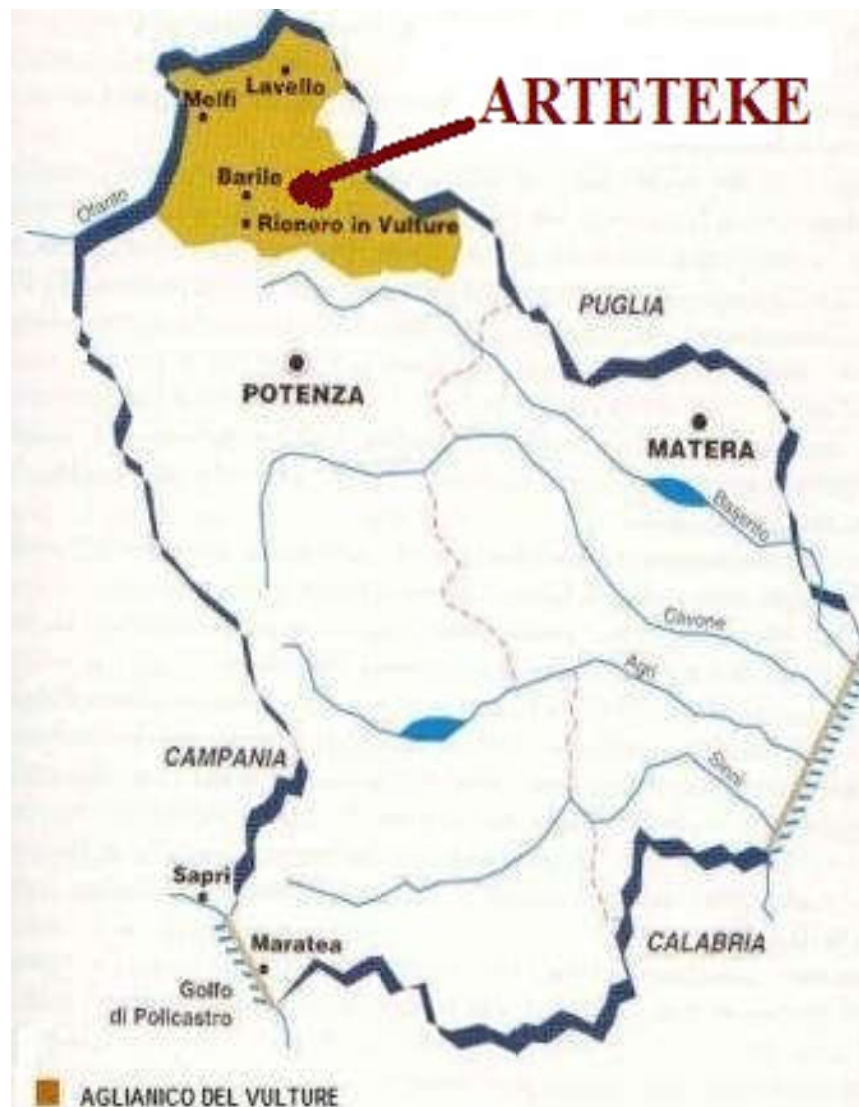


ARTETEKE

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

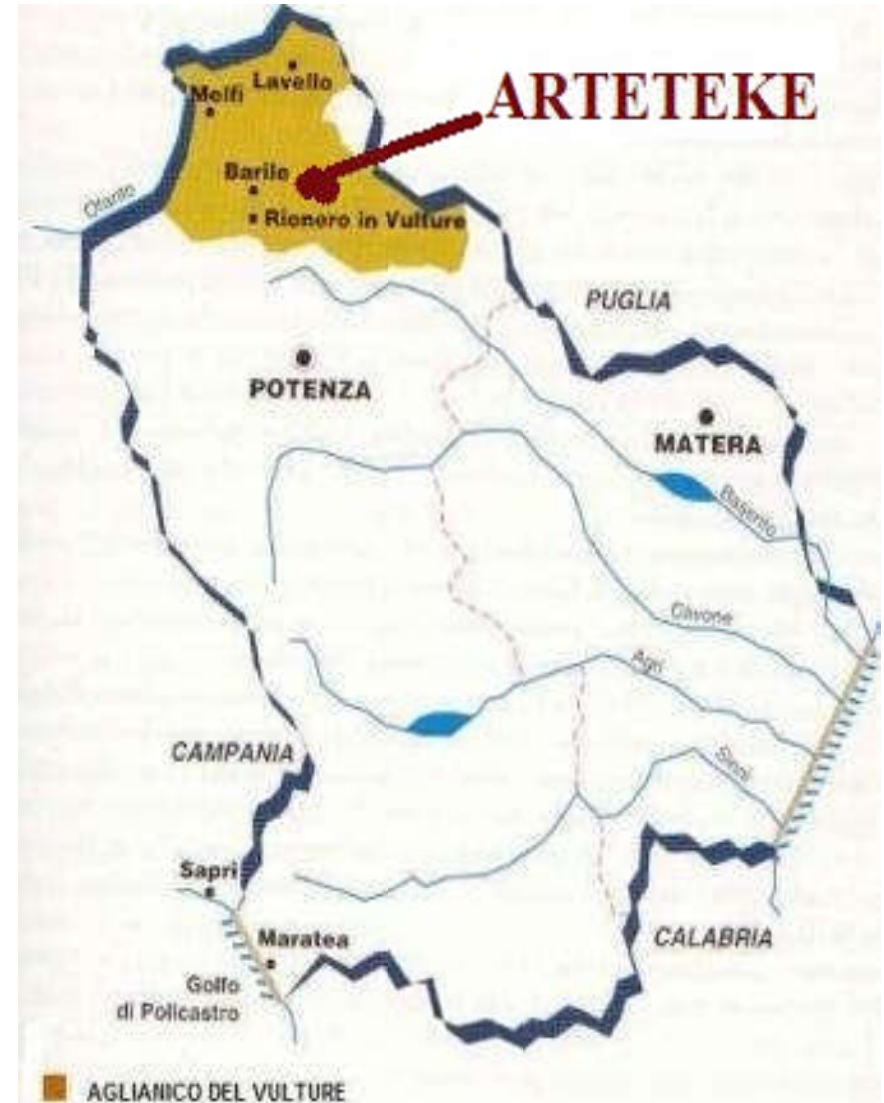


Basilicate



ARTETEKE

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



ARTETEKE

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