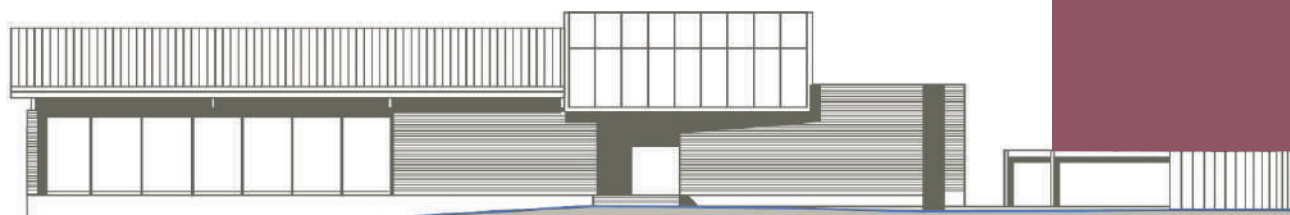




VITIS IN VULTURE

VITICOLTORI PER PASSIONE



L'AZIENDA

Vitis in Vulture è fortemente concentrata sulla viticoltura di qualità e sulla trasformazione delle uve di propria produzione.

Il terreno vulcanico del Vulture e le posizioni speciali ed uniche dei vigneti, permettono di produrre uve di grandissima qualità, che vengono selezionate e vinificate con grande cura. Con circa 90 ettari di vigneti gestiti direttamente, e numerosi conferitori di uve, rappresenta una delle principali realtà qualitative del Vulture. La cantina di contrada Finocchiaro a Lavello è un'opera architettonica importante, riconosciuta in tutta la regione e rappresenta il cuore pulsante dell'azienda. I vini hanno grande personalità e si pongono come paladini del Vulture nel Mondo.

THE COMPANY

Vitis in Vulture is strongly focused on quality viticulture and the processing of its own grapes.

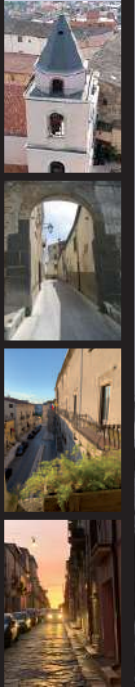
The volcanic soil of Vulture and the special and unique positions of the vineyards permit the production of very high quality grapes, which are selected and vinified with great care. With about 90 hectares of directly managed vineyards and numerous grape suppliers, it represents one of the main quality players in Vulture. The winery in contrada Finocchiaro in Lavello is an important architectural work, recognised in the entire region and represents the pulsating heart of the company. The wines have great personality and stand as champions of Vulture in the world



VITIS IN VULTURE E LAVELLO

Vitis in Vulture nasce nel 2006 a Lavello, piccolo Comune della Basilicata posizionato tra il fiume Ofanto e le colline di Venosa. Lavello è situata a circa 300 metri di altezza, ed è Città del Vino dal tempo dei Romani. Sono numerose le aree archeologiche, ed una è proprio all'esterno della cantina, in contrada Finocchiaro. Ritrovamenti di Phitos, antiche anfore risalenti all'età del ferro, confermano la presenza umana e la produzione del vino. Lavello raggiunge la sua massima importanza sotto Federico II di Svevia.

Vitis in Vulture was born in 2006 in Lavello, a small town in Basilicata located between the Ofanto river and the Venosa hills. Lavello is located about 300 metres above sea level, and has been a Wine City since Roman times. There are numerous archaeological sites, and one is right outside the winery, in the Finocchiaro district. Findings of Phitos, ancient amphorae dating back to the Iron Age, confirm human presence and wine production. Lavello reached its greatest importance under Frederick II of Svevia.



TERROIR

AREA AGLIANICO DEL VULTURE DOC

Vitis in Vulture si trova a nord della Basilicata, alle propaggini del Vulcano Monte Vulture.

Si sviluppa su un'area collinare caratterizzata dalla presenza del Vulcano, che con le sue eruzioni l'ha resa speciale. Incontaminata e ricca di flora e fauna, è caratterizzata da un microclima mediterraneo.

L'equilibrio delle escursioni termiche, oltre al terreno calcareo-argilloso e ricco di potassio, insieme alla cospicua circolazione di acque sotterranee di origine vulcanica, aiutano a creare condizioni ideali per la coltura dell'Aglianico del Vulture.

Vitis in Vulture is located in the north of Basilicata, on the foothills of the Monte Vulture Volcano. It spreads over a hilly area characterised by the presence of the Volcano, which has made it special with its eruptions. Uncontaminated and rich in flora and fauna, it is characterised by a Mediterranean microclimate. The balance of temperature ranges, in addition to the calcareous-clayey soil rich in potassium, together with the conspicuous circulation of groundwater of volcanic origin, help create ideal conditions for growing Aglianico del Vulture.



I NOSTRI VITIGNI OUR VINEYARDS

CORTIGLIE
Aglianico, Syrah
BOSCO DELLE ROSE
Aglianico, Chardonnay,
Fiano, Moscato
TORRE
Chardonnay
POZZO D'ALITTA
Aglianico, Fiano
FORNACE
Aglianico, Moscato
GAUDIANO
Aglianico, Fiano,
Falanghina, Greco
VIGGIANO
Aglianico, Fiano, Moscato,
Greco, Traminer



FORAGINE
Aglianico, Merlot, Primitivo
RISECA / FINOCCHIARO
Aglianico, Merlot, Syrah
PORTARINO
Fiano, Malvasia



TOPPO DI VIOLA
Aglianico
PIANO REGIO
Aglianico, Moscato



CERENTINO
Aglianico, Fiano, Greco



MADAMA LAURA
Aglianico, Fiano, Moscato

15 VIGNETI
nell'area
dell'aglianico
del vulture

LE QUERCE
Aglianico



I nostri vigneti sono situati nelle migliori posizioni del Vulture, nei comuni di Lavello, Venosa, Melfi, Barile e Maschito. Principalmente sono Aglianico del Vulture, ma prosperano anche vigneti autoctoni bianchi, come Fiano, Greco, Moscato e Malvasia. Oltre agli internazionali Merlot, Syrah e Chardonnay, e anche l'olivo. Le posizioni dominanti, l'esposizione, il suolo vulcanico ed il vento sempre presente, li rendono dei veri e propri «cru» e permettono una coltivazione con agricoltura sostenibile e grande attenzione ai cicli naturali. Per alcuni vigneti c'è anche agricoltura biologica.

Our vineyards are situated in the best locations in Vulture, in the districts of Lavello, Venosa, Melfi, Barile and Maschito. Principally they are Aglianico del Vulture, but native white vines also prosper, such as Fiano, Greco, Moscato and Malvasia. In addition to the international Merlot, Syrah and Chardonnay, there are also olive trees. The dominant positions, the exposure, the volcanic soil and the ever-present wind make them real "cru" vineyards and permit cultivation with sustainable agriculture and great attention to natural cycles. Some vineyards are also

LA CANTINA

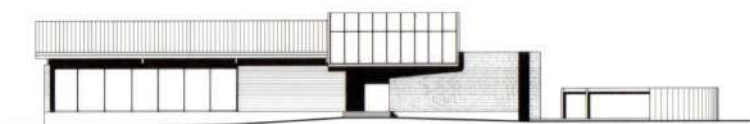
La Cantina in contrata Finocchiaro viene progettata nel 2001 dal grande architetto Hikaru Mori, che ha realizzato anche quella di Masseto, e rappresenta il fulcro della produzione dei vini di Vitis in Vulture.

Dice l'Architetto: "chiave del progetto sono stati il contrasto tra modernità e tradizione, nuova tecnologia e resti archeologici ritrovati nel sito, il fascino misterioso della barriquerie sotterranea e il percorso alla luce del mondo esterno, strettamente legato al proprio territorio (vulcano, terreno e storia). Grandi vetrate in zona produttiva e uffici, caratterizzano la facciata della cantina. Si affacciano sui resti archeologici, creando un legame visivo e fisico tra fabbrica e territorio, creata da diversi materiali: vetro, acciaio, alluminio, cemento, legno, pietra scura, acqua... come una nota musicale. Il mondo fuori dalla fabbrica legato al misterioso mondo della cantina attraverso luce e acqua. Il risultato è un intervento organico ben integrato nel paesaggio, che si sviluppa prevalentemente nel sottosuolo, mescolandosi alla pianura mediterranea ed al grande vulcano Vulture. Luoghi e funzioni sono progettati e fisicamente separati, ma allo stesso tempo funzionalmente collegati. L'edificio esprime la volontà sfidante dell'azienda agricola, dove la cantina è intesa come forum, luogo di incontro, luogo di confronto, conoscenza, meditazione, come laboratorio culturale.

THE CELLAR

The cellar in Contrata Finocchiaro was designed in 2001 by the great architect Hikaru Mori, who also designed the Masseto winery, and is the centrepiece of the production of Vitis in Vulture wines.

The architect says: "the key to the project was the contrast between modernity and tradition, new technology and archaeological remains found on the site, the mysterious charm of the underground barrique cellar and the path to the light of the outside world, closely linked to its territory (volcano, soil and history). Large windows in the production area and offices characterise the façade of the winery. They overlook the archaeological remains, creating a visual and physical link between the factory and the land, created by different materials: glass, steel, aluminium, cement, wood, dark stone, water... like a musical note. The world outside the factory linked to the mysterious world of the cellar through light and water. The result is an organic intervention well integrated in the landscape, which develops mainly underground, mixing with the Mediterranean plain and the great Vulture volcano. Places and functions are designed and physically separated, but at the same time functionally connected. The building expresses the challenging will of the farm, where the winery is intended as a forum, a meeting place, a place for discussion, knowledge, meditation, as a cultural laboratory".



"Davanti alla cantina si trova un'area archeologica risalente al VI secolo, parzialmente recuperata, e di cui si vedono le mura. Gli antichi reperti archeologici ritrovati, sono ora esposti in numerosi musei italiani."

"In front of the winery there is an archaeological area dating back to the 6th century, which has been partially recuperated, and whose walls can be seen. The ancient archaeological finds are now on display in several Italian museums."

PERCHÈ SIAMO UNICI

BECAUSE WE ARE THE ONES

Vitis in Vulture ha caratteristiche che la rendono unica: la storia di Lavello, Città del Vino dal tempo dei Romani, un territorio incontaminato, i Vigneti da Collezione, luoghi unici e speciali e la cantina grande opera di architettura.

E poi, una zona con percorsi enogastronomici affascinanti che portano alla scoperta di luoghi remoti e interessanti come il vulcano spento Monte Vulture, i suoi due laghi di Monticchio, gli itinerari di antiche fattorie, fontane rurali, siti archeologici e borghi antichi come Lavello, Venosa, Melfi, Ripacandida, Acerenza, Lagopesole e la bellissima Matera.

Vitis in Vulture has characteristics that make it unique: the history of Lavello, a Wine City since Roman times, an untouched territory, the Collector Vineyards - Vigneti da Collezione, unique and special places and the great winery.

And then, an area with fascinating food and wine routes that lead to the discovery of remote and interesting places such as the extinct Volcano Monte Vulture, its two lakes of Monticchio, the itineraries of ancient farms, rural fountains, archaeological sites and ancient villages such as Lavello, Venosa, Melfi, Ripacandida, Acerenza, Lagopesole and the beautiful Matera.



VIGNETI DA COLLEZIONE





TOPPO DI VIOLA

Aglianico del Vulture DOC



Legare un vino ad un vigneto è molto importante perché così si rappresenterà quella parte speciale del territorio in cui sono state prodotte le uve. Vignetti da collezione nasce con sei diversi vigneti, ed altrettanti vini di grande personalità. Toppo di Viola rappresenta l'eccellenza dell'Aglianico del Vulture, rosso granato vivace con riflessi violacei intensi, bouquet complesso e avvolgente, morbido e persistente al palato.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Il nome "Toppo di Viola" prende origine dall'omonimo vigneto da cui si produce questo vino, situato nel comune di Venosa, alle pendici del Monte Vulture.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Il terreno è prevalentemente vulcanico, ricco di magnesio e potassio.
VITIGNI	Aglianico del Vulture 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ALTITUDINE	450 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE	Est - Ovest
SUPERFICIE DEL VIGNETO	7 Ha
DENSITA' DI CEPPI PER HA	5681
PRODUZIONE DI UVA PER HA	80 q.li
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Ultima decade di Ottobre, prima di Novembre.
VINIFICAZIONE	Pigiatura e diraspatura con piccola diraspatrice e fermentazione sulle bucce per circa 18 giorni in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (26°C).
EVOLUZIONE E AFFINAMENTO	12 mesi in piccoli tini in legno da circa 30 hl. Imbottigliamento e successivo affinamento per 12 mesi in bottiglia.
CARATTERISTICHE ANALITICHE	
ALCOOL SVOLTO	14,0% Vol.
TIPOLOGIA	secco
ESAME ORGANOLETTICO	
Colore rosso granato vivace con riflessi violacei intensi, profumo complesso, ampio e avvolgente con note speziate di vaniglia, liquirizia e tabacco dolce in perfetta armonia con note di confettura di frutti di bosco. Estremamente equilibrato nella struttura tannica, risulta morbido, caldo, vellutato e persistente al palato.	
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Primi piatti e sughi a base di carne e formaggi stagionati.
BOTTIGLIA	750 ml

LE QUERCE

Aglanico del Vulture DOC



VIGNETI
DA COLLEZIONE



Legare un vino ad un vigneto è molto importante perché così si rappresenterà quella parte speciale del territorio in cui sono state prodotte le uve. Vigneti da collezione nasce con sei diversi vigneti, ed altrettanti vini di grande personalità. Le Querce, uno strepitoso Aglanico del Vulture biologico, rosso rubino vivace con riflessi granati, bouquet con note tostate e di frutta matura, sapido, dal saldo corredo tannico al palato.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Il nome "Le Querce" prende origine dall'omonimo vigneto da cui si produce questo vino, situato nel comune di Barile, alle pendici del Monte Vulture.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Il terreno è prevalentemente vulcanico, ricco di magnesio e potassio.
VITIGNI	Aglanico del Vulture 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ALTITUDINE	550 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud - Est
SUPERFICIE DEL VIGNETO	5 Ha
DENSITA' DI CEPPI PER HA	4000
PRODUZIONE DI UVA PER HA	70 q.li
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Terza decade di Ottobre.
VINIFICAZIONE	Pigiatura e diraspatura con piccola diraspatrice e fermentazione sulle bucce per circa 15 giorni in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (26°C).
EVOLUZIONE E AFFINAMENTO	12 mesi in barrique di rovere francese da 225 lt. Imbottigliamento e successivo affinamento per 10 mesi in bottiglia.
CARATTERISTICHE ANALITICHE	
ALCOOL SVOLTO	14,5% Vol.
TIPOLOGIA	secco
ESAME ORGANOLETTICO	
Colore rosso rubino vivace con riflessi granati, profumo con note tostate e di frutta matura, dal finale fruttato e gradevole, in bocca è caldo, ampio, stratiforme, dotato di un saldo corredo tannico, ben sottolineato e non aggressivo, e di un finale lungo, sapido, verticale, di gran nerbo.	
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Antipasti a base di formaggi a pasta dura e primi piatti conditi con sughi di carne.
BOTTIGLIA	750 ml

Vitis in Vulture Soc. Coop. ARL - C.da Finocchiaro, snc - Lavello (PZ) Italy

Ph. +39 0972 475343 - info@vitisinvulture.com



VITIS IN VULTURE

VITICOLTORI PER PASSIONE



VIGNETI
DA COLLEZIONE

FINOCCHIARO

Rosso IGT Basilicata

Legare un vino ad un vigneto è molto importante perché così si rappresenterà quella parte speciale del territorio in cui sono state prodotte le uve. Vigneti da collezione nasce con sei diversi vigneti, ed altrettanti vini di grande personalità. Finocchiaro, Basilicata Rosso con uve di Aglianico Syrah e Merlot, dal colore rosso intenso, con sentori di frutta a bacca rossa e dal gusto deciso e vellutato.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE

Il nome "Finocchiaro" prende origine dall'omonimo vigneto da cui si produce questo vino, situato nel comune di Lavello, nell'areale del Monte Vulture.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Il terreno è di medio impasto, tendente al calcareo.

VITIGNI

Aglianico del Vulture 50% - Syrah 40% - Merlot 10%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ALTITUDINE

350 mt s.l.m.

ESPOSIZIONE

Sud - Est

SUPERFICIE DEL VIGNETO

7 Ha

DENSITA' DI CEPPI PER HA

5681

PRODUZIONE DI UVA PER HA

90 q.li

EPOCA DELLA VENDEMMIA

Merlot e Syrah nella prima decade di Settembre, mentre l'Aglianico del Vulture nella prima decade di Ottobre.

VINIFICAZIONE

Pigiatura e diraspatura con piccola diraspatrice e fermentazione sulle bucce per circa 15 giorni in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (26°C).

EVOLUZIONE E AFFINAMENTO

3 mesi in barrique di rovere francese da 225 lt. Imbottigliamento e successivo affinamento per 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO

14,0% Vol.

TIPOLOGIA

secco

ESAME ORGANOLETTICO

Colore rosso intenso con riflessi violacei, profumi con note di frutta a bacca rossa e spezie, al gusto deciso e vellutato, intenso e speziato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Primi piatti con sughi a base di selvaggina, formaggi di media stagionatura e carni rosse.

BOTTIGLIA

750 ml



Vitis in Vulture Soc. Coop. ARL - C.da Finocchiaro, snc - Lavello (PZ) Italy

Ph. +39 0972 475343 - info@vitisinvulture.com

vitisinvulture.com |   



FORAGINE

Rosso IGT Basilicata

Legare un vino ad un vigneto è molto importante perché così si rappresenterà quella parte speciale del territorio in cui sono state prodotte le uve. Vigneti da collezione nasce con sei diversi vigneti, ed altrettanti vini di grande personalità. Foragine, Basilicata Rosso con uve di Aglianico e Merlot, dal colore rosso intenso, con sentori di frutta a bacca rossa e dal gusto speziato e ricercato.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Il nome "Foragine" prende origine dall'omonimo vigneto da cui si produce questo vino, situato nel comune di Lavello, nell'areale del Monte Vulture.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Il terreno è di medio impasto, tendente al calcareo.
VITIGNI	Merlot 70% - Aglianico del Vulture 30%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ALTITUDINE	350 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud - Est
SUPERFICIE DEL VIGNETO	4,9 Ha
DENSITA' DI CEPPI PER HA	5681
PRODUZIONE DI UVA PER HA	90 q.li
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Merlot nella prima decade di Settembre, mentre l'Aglianico del Vulture nella prima decade di Ottobre.
VINIFICAZIONE	Pigiatura e diraspatura con piccola diraspatrice e fermentazione sulle bucce per circa 15 giorni in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (26°C).
EVOLUZIONE E AFFINAMENTO	3 mesi in barrique di rovere francese da 225 lt. Imbottigliamento e successivo affinamento per 6 mesi in bottiglia.
CARATTERISTICHE ANALITICHE	
ALCOOL SVOLTO	14,0% Vol.
TIPOLOGIA	secco
ESAME ORGANOLETTICO	
Colore rosso intenso con riflessi violacei, al naso note di frutta a bacca rossa ed in bocca è deciso e vellutato, speziato e ricercato.	
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Primi piatti con sughi a base di selvaggina, formaggi di media stagionatura e carni rosse.
BOTTIGLIA	750 ml



Vitis in Vulture Soc. Coop. ARL - C.da Finocchiaro, snc - Lavello (PZ) Italy

Ph. +39 0972 475343 - info@vitisinvulture.com



PORTARINO

Malvasia IGP Basilicata

Legare un vino ad un vigneto è molto importante perché così si rappresenterà quella parte speciale del territorio in cui sono state prodotte le uve. Vigneti da collezione nasce con sei diversi vigneti, ed altrettanti vini di grande personalità. Portarino, una fantastica Malvasia, dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, bouquet con note fruttate e floreali, al palato elegante con piacevole retrogusto balsamico.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE

Il nome "Portarino" prende origine dalla contrada dove è situato il vigneto da cui si produce questo vino, situato nel comune di Lavello, nell'areale del Monte Vulture.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Il terreno è di medio impasto, tendente al calcareo.

VITIGNI

Malvasia 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ALTITUDINE

250 mt s.l.m.

ESPOSIZIONE

Nord - Sud

SUPERFICIE DEL VIGNETO

2 Ha

DENSITA' DI CEPPI PER HA

3330

PRODUZIONE DI UVA PER HA

110 q.li

EPOCA DELLA VENDEMMIA

Ultima decade di Settembre

VINIFICAZIONE

Pigiatura-diraspatura con piccola diraspatrice, successiva decantazione statica e fermentazione in serbatoi in acciaio inox a temperatura controllata (20°C).

EVOLUZIONE E AFFINAMENTO

Affina su fecce nobili con bâtonnage giornalieri per circa 2 mesi. Imbottigliamento e successivo affinamento per 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO

12,5% Vol.

TIPOLOGIA

secco

ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, dal profumo fruttato dove leggeri sentori speziati si combinano con note floreali. Al palato di rara eleganza e spiccata mineralità, con un piacevole retrogusto balsamico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Aperitivi, formaggi di varia stagionatura, pesce e crosatci.

BOTTIGLIA

750 ml





BOSCO DELLE ROSE

Passito

Legare un vino ad un vigneto è molto importante perché così si rappresenterà quella parte speciale del territorio in cui sono state prodotte le uve. Vigneti da collezione nasce con sei diversi vigneti, ed altrettanti vini di grande personalità. Bosco delle Rose è un passito realizzato da uve Moscato, dal colore dorato con note di albicocca e scorze di arancia.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE

Il nome "Bosco delle Rose" prende origine dall'omonimo vigneto da cui si produce questo vino, situato nel comune di Lavello, alle pendici del Monte Vulture.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Il terreno è di medio impasto, tendente al calcareo.

VITIGNI

Moscato 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ALTITUDINE

320 mt s.l.m.

ESPOSIZIONE

Sud - Est

SUPERFICIE DEL VIGNETO

5,5 Ha

EPOCA DELLA VENDEMMIA

Seconda decade di Agosto.

APPASSIMENTO

Appassimento su graticci per circa 2 mesi, in ambiente ventilato.

VINIFICAZIONE

Torchiatura e fermentazione su mosto pulito in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (18°C).

EVOLUZIONE E AFFINAMENTO

2 mesi in barrique di rovere francese da 225 lt. Imbottigliamento e successivo affinamento per 3 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO

12,5% Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO

70 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Di colore dorato con riflessi ambrati. Un bouquet molto intenso in cui spiccano note di albicocca e scorza d'arancia candita. Al palato offre la sua proverbiale e straordinaria freschezza che bilancia la dolcezza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo a fine pasto con pasticceria secca.

BOTTIGLIA

500 ml



Vitis in Vulture Soc. Coop. ARL - C.da Finocchiaro, snc - Lavello (PZ) Italy

Ph. +39 0972 475343 - info@vitisinvulture.com

FORENTUM





FORENTUM

Aglianico del Vulture DOCG Superiore

Forentum era il nome romano di Lavello. Sono gli stessi autori classici Orazio e Plinio ad identificare Lavello con l'antica Forentum. Sono vini ottenuti dalle uve Aglianico e rappresentano molto bene la qualità e la tipicità del territorio. Forentum esprime la forza delle nostre vigne situate alle pendici del Vulcano "Monte Vulture" nel territorio di Lavello, "città del vino" e fertile paese agricolo della Basilicata.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Forentum era il nome romano di Lavello. Sono gli stessi autori classici Orazio e Plinio ad identificare Lavello con l'antica Forentum.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Il terreno è prevalentemente vulcanico, ricco di magnesio e potassio.
VITIGNI	Aglianico del Vulture 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ALTITUDINE	450 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE	Est - Ovest
SUPERFICIE DEL VIGNETO	3 Ha
DENSITA' DI CEPPI PER HA	5200
PRODUZIONE DI UVA PER HA	40 q.li
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Ultima decade di Ottobre, prima di Novembre.
VINIFICAZIONE	Pigiatura e diraspatura con piccola diraspatrice e fermentazione sulle bucce per circa 18 giorni in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (26°C).
EVOLUZIONE E AFFINAMENTO	24 mesi in piccoli tini in legno da circa 30 hl. Imbottigliamento e successivo affinamento per 12 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	14,5% Vol.
TIPOLOGIA	secco
ESAME ORGANOLETTICO	Colore rosso granato vivace con riflessi violacei intensi, profumo complesso, ampio e avvolgente con note speziate di vaniglia, liquirizia e tabacco, in bocca estremamente equilibrato nella struttura tannica, risulta morbido, caldo, vellutato e persistente al palato.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Primi piatti e sughi a base di carne e formaggi stagionati. Ideale con l'agnello arrosto.
BOTTIGLIA	750 ml





FORENTUM

Aglianico del Vulture DOC

Forentum era il nome romano di Lavello. Sono gli stessi autori classici Orazio e Plinio ad identificare Lavello con l'antica Forentum. Sono vini ottenuti dalle uve Aglianico e rappresentano molto bene la qualità e la tipicità del territorio. Forentum esprime la forza delle nostre vigne situate alle pendici del Vulcano "Monte Vulture" nel territorio di Lavello, "città del vino" e fertile paese agricolo della Basilicata.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Forentum era il nome romano di Lavello. Sono gli stessi autori classici Orazio e Plinio ad identificare Lavello con l'antica Forentum.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Il terreno è prevalentemente vulcanico, ricco di magnesio e potassio.
VITIGNI	Aglianico del Vulture 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ALTITUDINE	400 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE	Est - Ovest
SUPERFICIE DEL VIGNETO	2,5 Ha
DENSITA' DI CEPPI PER HA	5680
PRODUZIONE DI UVA PER HA	70 q.li
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Ultima decade di Ottobre, prima di Novembre.
VINIFICAZIONE	Pigiatura e diraspatura con piccola diraspatrice e fermentazione sulle bucce per circa 15 giorni in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (26°C).
EVOLUZIONE E AFFINAMENTO	12 mesi in barrique di rovere francese da 225 lt. Imbottigliamento e successivo affinamento per 10 mesi in bottiglia.
CARATTERISTICHE ANALITICHE	
ALCOOL SVOLTO	14,5% Vol.
TIPOLOGIA	secco
ESAME ORGANOLETTICO	
Colore rosso rubino vivace con riflessi granati, profumo con note tostate e di frutta sottospirito, aroma elegante con sentori tipici di spezie; al palato esprime tutta la sua personalità e struttura, con grande equilibrio fra tannini e morbidezza.	
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Carne di agnello, capretto, formaggi stagionati, pecorino e caciocavallo podolico.
BOTTIGLIA	750 ml





FORENTUM

Rosato IGP Basilicata

Forentum era il nome romano di Lavello. Sono gli stessi autori classici Orazio e Plinio ad identificare Lavello con l'antica Forentum. Sono vini ottenuti dalle uve Aglianico e rappresentano molto bene la qualità e la tipicità del territorio. Forentum esprime la forza delle nostre vigne situate alle pendici del Vulcano "Monte Vulture" nel territorio di Lavello, "città del vino" e fertile paese agricolo della Basilicata.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Forentum era il nome romano di Lavello. Sono gli stessi autori classici Orazio e Plinio ad identificare Lavello con l'antica Forentum.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Il terreno è prevalentemente vulcanico, ricco di magnesio e potassio.
VITIGNI	Aglianico del Vulture 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ALTITUDINE	250 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud - Est
SUPERFICIE DEL VIGNETO	5 Ha
DENSITA' DI CEPPI PER HA	3472
PRODUZIONE DI UVA PER HA	90 q.li
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Ultima decade di Settembre.
VINIFICAZIONE	Pigiatura-diraspatura con piccola diraspatrice e pressatura soffice, con successiva decantazione statica e fermentazione in serbatoi in acciaio inox a temperatura controllata (20°C).
EVOLUZIONE E AFFINAMENTO	Imbottigliamento e successivo affinamento per 3 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	12,5% Vol.
TIPOLOGIA	secco
ESAME ORGANOLETTICO	Colore rosa buccia di cipolla, profumo con sentori di frutti a bacca rossa come fragolina selvatica, melograno e mirtillo, con note di rosmarino: al palato è sapido, fresco e asciutto.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-12°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Primi piatti a base di pesce e crostacei e formaggi a pasta morbida.
BOTTIGLIA	750 ml

SELEZIONI



LABELLUM

Aglianico del Vulture DOC



LABELLUM

Labellum era il nome medievale di Lavello ed è stato scelto per tutta la linea dei prodotti che rappresenta tutto il territorio del Vulture. C'è infatti il tipico Aglianico, in compagnia del Dry Muscat, di Fiano, Greco e Falanghina che sono tutti vitigni di territorio, oltre all'internazionale Chardonnay. Si tratta di vini con grande frutto e freschezza, in cui gli aromi primari sono ben sviluppati e li rendono molto gradevoli.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Labellum era il nome medievale di Lavello ed è stato scelto per tutta la linea dei prodotti che rappresenta tutto il territorio del Vulture.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Il terreno è prevalentemente vulcanico, ricco di magnesio e potassio.
VITIGNI	Aglianico del Vulture 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ALTITUDINE	400 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE	Nord - Sud
SUPERFICIE DEL VIGNETO	9 Ha
DENSITA' DI CEPPI PER HA	5680
PRODUZIONE DI UVA PER HA	90 q.li
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Terza decade di Ottobre.
VINIFICAZIONE	Pigiatura e diraspatura con piccola diraspatrice e fermentazione sulle bucce per circa 12 giorni in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (26°C).
EVOLUZIONE E AFFINAMENTO	4 mesi in piccole barrique in rovere da circa 225 lt. Imbottigliamento e successivo affinamento per 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	14,0% Vol.
TIPOLOGIA	secco
ESAME ORGANOLETTICO	Colore rosso rubino intenso, profumo con note di frutta bacca rossa con delicati sentori di spezie tipici del vitigno, al gusto sapido, armonico ed intenso.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Primi piatti e sughi a base di carne, formaggi e salumi.
BOTTIGLIA	750 ml



Vitis in Vulture Soc. Coop. ARL - C.da Finocchiaro, snc - Lavello (PZ) Italy

Ph. +39 0972 475343 - info@vitisinvulture.com



LENOS

Primitivo IGT Basilicata

Il nome scelto per questo vino deriva dal greco antico Lenòs che significa “vendemmia”. E’ riportato dal poeta greco Teocrito nell’idillio VII, 25: “*lenon epi troskeis*”, ovvero “vai rapido alla vendemmia”. Questo vino è prodotto da uve Primitivo provenienti dal nostro vigneto situato in C.da Le Cortiglie, a Lavello, nell’areale del Vulture.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Il nome scelto per questo vino deriva dal greco antico Lenòs che significa “vendemmia”.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Il terreno è prevalentemente vulcanico, ricco di magnesio e potassio.
VITIGNI	Primitivo 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ALTITUDINE	310 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE	Est - Ovest
SUPERFICIE DEL VIGNETO	2 Ha
DENSITA’ DI CEPPI PER HA	6250
PRODUZIONE DI UVA PER HA	110 q.li
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Prima decade di Ottobre.
VINIFICAZIONE	Pigiatura e diraspatura con piccola diraspatrice e fermentazione sulle bucce per circa 15 giorni in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (26°C).
EVOLUZIONE E AFFINAMENTO	Imbottigliamento e successivo affinamento per 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	13,5% Vol.
TIPOLOGIA	secco
ESAME ORGANOLETTICO	Colore rosso intenso con riflessi granati, con note di frutta a bacca rossa e vaniglia. Al palato si presenta caldo, gradualmente morbido e armonioso, con una buona struttura e persistenza.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Antipasti a base di formaggi a pasta dura e primi piatti conditi con sughi di carne.
BOTTIGLIA	750 ml



Vitis in Vulture Soc. Coop. ARL - C.da Finocchiaro, snc - Lavello (PZ) Italy

Ph. +39 0972 475343 - info@vitisinvulture.com



RISECA

RISECA

Rosso IGT Basilicata

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE

Il nome "Riseca" deriva dall'omonimo vigneto, dove si ottiene l'uva per la produzione di questo vino, situato a Lavello, nell'areale del Vulture.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Il terreno è di medio impasto, tendente al calcareo.

VITIGNI

Aglianico del Vulture - Merlot - Syrah

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ALTITUDINE

350 mt s.l.m.

ESPOSIZIONE

Sud - Est

SUPERFICIE DEL VIGNETO

5 Ha

DENSITA' DI CEPPI PER HA

5681

PRODUZIONE DI UVA PER HA

90 q.li

EPOCA DELLA VENDEMMIA

Merlot nella prima decade di Settembre, mentre l'Aglianico del Vulture nella prima decade di Ottobre.

VINIFICAZIONE

Pigiatura e diraspatura con piccola diraspatrice e fermentazione sulle bucce per circa 15 giorni in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (26°C).

EVOLUZIONE E AFFINAMENTO

3 mesi in barrique di rovere francese da 225 lt. Imbottigliamento e successivo affinamento per 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO

14,0% Vol.

TIPOLOGIA

secco

ESAME ORGANOLETTICO

Colore rosso intenso con riflessi violacei, al naso note di frutta a bacca rossa ed in bocca è deciso e vellutato, speziato e ricercato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Primi piatti con sughi a base di selvaggina, formaggi di media stagionatura e carni rosse.

BOTTIGLIA

750 ml

LABELLUM

Chardonnay IGP Basilicata



LABELLUM

Labellum era il nome medievale di Lavello ed è stato scelto per tutta la linea dei prodotti che rappresenta tutto il territorio del Vulture. C'è infatti il tipico Aglianico, in compagnia del Dry Muscat, di Fiano, Greco e Falanghina che sono tutti vitigni di territorio, oltre all'internazionale Chardonnay. Si tratta di vini con grande frutto e freschezza, in cui gli aromi primari sono ben sviluppati e li rendono molto gradevoli.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Labellum era il nome medievale di Lavello ed è stato scelto per tutta la linea dei prodotti che rappresenta tutto il territorio del Vulture.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Il terreno è prevalentemente calcareo.
VITIGNI	Chardonnay 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ALTITUDINE	320 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud - Est
SUPERFICIE DEL VIGNETO	5 Ha
DENSITA' DI CEPPI PER HA	5681
PRODUZIONE DI UVA PER HA	100 q.li
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Ultima decade di Agosto.
VINIFICAZIONE	Pigiatura-diraspatura con piccola diraspatrice, successiva decantazione statica e fermentazione in serbatoi in acciaio inox a temperatura controllata (20°C).
EVOLUZIONE E AFFINAMENTO	Imbottigliamento e successivo affinamento per 3 mesi in bottiglia.
CARATTERISTICHE ANALITICHE	
ALCOOL SVOLTO	13,5% Vol.
TIPOLOGIA	secco
ESAME ORGANOLETTICO	
Colore giallo paglierino, profumo floreale intenso, ampio e delicatamente fruttato, al gusto piacevolmente armonico e di rara eleganza, con un'elevata mineralità.	
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Aperitivi, piatti a base di pesce, crostacei e risotti.
BOTTIGLIA	750 ml



Vitis in Vulture Soc. Coop. ARL - C.da Finocchiaro, snc - Lavello (PZ) Italy

Ph. +39 0972 475343 - info@vitisinvulture.com



LABELLUM

Dry Muscat IGP Basilicata

Labellum era il nome medievale di Lavello ed è stato scelto per tutta la linea dei prodotti che rappresenta tutto il territorio del Vulture. C'è infatti il tipico Aglianico, in compagnia del Dry Muscat, di Fiano, Greco e Falanghina che sono tutti vitigni di territorio, oltre all'internazionale Chardonnay. Si tratta di vini con grande frutto e freschezza, in cui gli aromi primari sono ben sviluppati e li rendono molto gradevoli.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Labellum era il nome medievale di Lavello ed è stato scelto per tutta la linea dei prodotti che rappresenta tutto il territorio del Vulture.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Il terreno è argilloso, tendente al calcareo.
VITIGNI	Moscato 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ALTITUDINE	250 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE	Est - Ovest
SUPERFICIE DEL VIGNETO	2 Ha
DENSITA' DI CEPPI PER HA	3472
PRODUZIONE DI UVA PER HA	110 q.li
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Ultima decade di Agosto.
VINIFICAZIONE	Pigiatura-diraspatura con piccola diraspatrice, successiva decantazione statica e fermentazione in serbatoi in acciaio inox a temperatura controllata (20°C).
EVOLUZIONE E AFFINAMENTO	Imbottigliamento e successivo affinamento per 3 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	12,5% Vol.
TIPOLOGIA	secco
ESAME ORGANOLETTICO	Colore giallo paglierino con riflessi dorati, profumo aromatico intenso, tipico e delicatamente floreale, al gusto pieno, fresco e persistente con un gradevole finale secco.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8 - 10°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Antipasti a base di pesce, sushi e carni bianche.
BOTTIGLIA	750 ml



Vitis in Vulture Soc. Coop. ARL - C.da Finocchiaro, snc - Lavello (PZ) Italy

Ph. +39 0972 475343 - info@vitisinvulture.com

LABELLUM

Falanghina IGP Basilicata



LABELLUM

Labellum era il nome medievale di Lavello ed è stato scelto per tutta la linea dei prodotti che rappresenta tutto il territorio del Vulture. C'è infatti il tipico Aglianico, in compagnia del Dry Muscat, di Fiano, Greco e Falanghina che sono tutti vitigni di territorio, oltre all'internazionale Chardonnay. Si tratta di vini con grande frutto e freschezza, in cui gli aromi primari sono ben sviluppati e li rendono molto gradevoli.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Labellum era il nome medievale di Lavello ed è stato scelto per tutta la linea dei prodotti che rappresenta tutto il territorio del Vulture.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Il terreno è di medio impasto, tendente al calcareo.
VITIGNI	Falanghina 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ALTITUDINE	200 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE	Nord - Sud
SUPERFICIE DEL VIGNETO	3 Ha
DENSITA' DI CEPPI PER HA	4000
PRODUZIONE DI UVA PER HA	120 q.li
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Ultima decade di Settembre.
VINIFICAZIONE	Pigiatura-diraspatura con piccola diraspatrice, successiva decantazione statica e fermentazione in serbatoi in acciaio inox a temperatura controllata (20°C).
EVOLUZIONE E AFFINAMENTO	Imbottigliamento e successivo affinamento per 3 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	12,5% Vol.
TIPOLOGIA	secco

ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo intenso e persistente con sensazioni di piccoli fiori bianchi e frutta, al gusto si presenta fresco ed equilibrato, con un finale pulito.

TEMPERATURA DI SERVIZIO	8 - 10°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Aperitivi, formaggi freschi, pesce e crostacei.
BOTTIGLIA	750 ml



Vitis in Vulture Soc. Coop. ARL - C.da Finocchiaro, snc - Lavello (PZ) Italy

Ph. +39 0972 475343 - info@vitisinvulture.com



LABELLUM

Greco IGP Basilicata

Labellum era il nome medievale di Lavello ed è stato scelto per tutta la linea dei prodotti che rappresenta tutto il territorio del Vulture. C'è infatti il tipico Aglianico, in compagnia del Dry Muscat, di Fiano, Greco e Falanghina che sono tutti vitigni di territorio, oltre all'internazionale Chardonnay. Si tratta di vini con grande frutto e freschezza, in cui gli aromi primari sono ben sviluppati e li rendono molto gradevoli.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Labellum era il nome medievale di Lavello ed è stato scelto per tutta la linea dei prodotti che rappresenta tutto il territorio del Vulture.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Il terreno è di medio impasto, tendente al calcareo.
VITIGNI	Greco 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ALTITUDINE	650 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE	Est - Ovest
SUPERFICIE DEL VIGNETO	3 Ha
DENSITA' DI CEPPI PER HA	3472
PRODUZIONE DI UVA PER HA	90 q.li
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Terza decade di Settembre.
VINIFICAZIONE	Pigiatura-diraspatura con piccola diraspatrice, successiva decantazione statica e fermentazione in serbatoi in acciaio inox a temperatura controllata (20°C).
EVOLUZIONE E AFFINAMENTO	Imbottigliamento e successivo affinamento per 3 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	12,5% Vol.
TIPOLOGIA	secco
ESAME ORGANOLETTICO	Colore giallo intenso con riflessi verdognoli, profumo delicato, con sentori di frutta tropicale, fiori bianchi e agrumi, al gusto fresco e fruttato, con una piacevole acidità finale.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8 - 10°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Aperitivi, primi a base di pesce, risotti e carni bianche.
BOTTIGLIA	750 ml



Vitis in Vulture Soc. Coop. ARL - C.da Finocchiaro, snc - Lavello (PZ) Italy

Ph. +39 0972 475343 - info@vitisinvulture.com

RISECA

Bianco IGP Basilicata



RISECA



INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Il nome "Riseca" deriva dall'omonimo vigneto, dove si ottiene l'uva per la produzione di questo vino, situato a Lavello, nell'areale del Vulture.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Il terreno è prevalentemente calcareo.
VITIGNI	Falanghina - Fiano - Moscato
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ALTITUDINE	320 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud - Est
SUPERFICIE DEL VIGNETO	5 Ha
DENSITA' DI CEPPI PER HA	5681
PRODUZIONE DI UVA PER HA	90 q.li
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Moscato l'ultima decade di Agosto, Falanghina e Fiano ad inizio Settembre
VINIFICAZIONE	Pigiatura-diraspatura con piccola diraspatrice, successiva decantazione statica e fermentazione in serbatoi in acciaio inox a temperatura controllata (20°C).
EVOLUZIONE E AFFINAMENTO	Imbottigliamento e successivo affinamento per 3 mesi in bottiglia.
CARATTERISTICHE ANALITICHE	
ALCOOL SVOLTO	12,5% Vol.
TIPOLOGIA	secco
ESAME ORGANOLETTICO	
Colore giallo paglierino, profumo floreale intenso, ampio e delicatamente fruttato, al gusto piacevolmente armonico e di rara eleganza, con un'elevata mineralità.	
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Aperitivi, piatti a base di pesce, crostacei e risotti.
BOTTIGLIA	750 ml

Vitis in Vulture Soc. Coop. ARL - C.da Finocchiaro, snc - Lavello (PZ) Italy

Ph. +39 0972 475343 - info@vitisinvulture.com

vitisinvulture.com |   

SPUMANTI & GRAPPE




VITIS IN VULTURE
VITICOLTORI PER PASSIONE



RE CORRADO

Vino Spumante Rosato Brut



INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE

In c.da Finocchiaro, nei pressi della nostra azienda, è deceduto "Re Corrado" figlio legittimo di Federico II di Svevia, questo prodotto è in suo onore.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Il terreno è prevalentemente vulcanico, ricco di magnesio e potassio.

VITIGNI

Aglianico del Vulture 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ALTITUDINE

350 mt s.l.m.

ESPOSIZIONE

Est - Ovest

SUPERFICIE DEL VIGNETO

3 Ha

DENSITA' DI CEPPI PER HA

3472

PRODUZIONE DI UVA PER HA

70 q.li

EPOCA DELLA VENDEMMIA

Seconda decade di Settembre.

VINIFICAZIONE

Vinificato parzialmente in bianco, con macerazione delle bucce di alcune ore per estrazione ridotta di antociani e tannini. Decantazione statica e fermentazione del mosto pulito a temperatura di 17°C.

PRESA DI SPUMA

Segue una lenta presa di spuma in piccole autoclavi da 25 hl per 30 giorni ad una temperatura di 16° C, dopodichè affina su fecce nobili per minimo 6 mesi.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO

12,0 % Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO

12,0 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Dal colore rosa provenzale, con riflessi arancioni, si presenta di buona intensità, con sentori di piccoli frutti rossi accompagnati da note floreali di rosa, crosta di pane e lievito. Fresco, dal perlage fine e persistente, spuma cremosa e acidità presente, sapido e di ottima bevibilità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti di pesce, in particolare con aragosta e salmone; ottimo con i piatti classici della cucina asiatica.

BOTTIGLIA

750 ml



ENJOY

Vino Spumante Bianco Extra - Dry

Non è usuale avere una produzione di Spumanti nel Vulture, ma con una raccolta manuale ed anticipata delle uve si pone la base per realizzare dei prodotti molto interessanti. Vitis in Vulture produce due spumanti a lunga fermentazione e due a fermentazione breve, entrambe le tipologie in autoclave.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Il nome "Enjoy" prende origine dalla stessa parola inglese, che vuol dire "Godere", e si riferisce al piacere intenso di questo vino provoca all'assaggio.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Il terreno è prevalentemente vulcanico, ricco di magnesio e potassio.
VITIGNI	Greco 60% - Fiano 40%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ALTITUDINE	350 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE	Est - Ovest
SUPERFICIE DEL VIGNETO	3,50 Ha
DENSITA' DI CEPPI PER HA	3472
PRODUZIONE DI UVA PER HA	110 q.li
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Prima decade di Settembre.
PRESA DI SPUMA	Segue una lenta presa di spuma in piccole autoclavi da 25 hl per 30 giorni ad una temperatura di 16° C, dopodichè affina in autoclave per 3 mesi.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	10,5% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	15 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Di colore giallo paglierino, dal profumo floreale e delicato con spuma fine e persistente. Al palato secco, equilibrato e di giusta acidità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO	6 - 8°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Aperitivi, antipasti magri e di pesce.
BOTTIGLIA	750 ml



Vitis in Vulture Soc. Coop. ARL - C.da Finocchiaro, snc - Lavello (PZ) Italy

Ph. +39 0972 475343 - info@vitisinvulture.com



ENJOY

Vino Secco Frizzante

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Il nome "Enjoy" prende origine dalla stessa parola inglese, che vuol dire "Godere", e si riferisce al piacere intenso di questo vino provoca all'assaggio.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Il terreno è prevalentemente vulcanico, ricco di magnesio e potassio.
VITIGNI	Fiano 50% - Falanghina 50%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ALTITUDINE	300 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud - Est
SUPERFICIE DEL VIGNETO	2 Ha
DENSITA' DI CEPPI PER HA	3472
PRODUZIONE DI UVA PER HA	120 q.li
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Il Fiano viene raccolto nella ultima decade di Agosto, mentre la Falanghina nella prima di Settembre.
PRESA DI SPUMA	Segue una presa di spuma in piccole autoclavi da 25 hl per 10 giorni ad una temperatura di 16° C con una pressione che arriva fino a 2,5 atm.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	10,5% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	2 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Di colore giallo brillante, con riflessi verdolini, si presenta di buona intensità, con sentori di tropicali e di lime accompagnati da note di fiori bianchi. Fresco, dal perlage fine e persistente, spuma cremosa e acidità presente, sapido e di ottima bevibilità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO	6 - 8°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Antipasti di pesce, ottimo con i piatti classici della cucina asiatica, verdure pastellate e carni bianche.
BOTTIGLIA	750 ml



Vitis in Vulture Soc. Coop. ARL - C.da Finocchiaro, snc - Lavello (PZ) Italy

Ph. +39 0972 475343 - info@vitisinvulture.com



GRAPPA DI AGLIANICO

Grappa Giovane di Aglianico

Vitis in Vulture completa la linea Selection con l'aggiunta di questi due favolosi distillati, ovviamente ottenuti dal vitigno principe della Basilicata, l'Aglianico del Vulture. La Grappa di Aglianico, dopo 12 mesi di affinamento, si presenta in un calice a corolla di tulipano, limpida e cristallina con suadenti note tropicali e fiori bianchi.

INFORMAZIONI TECNICHE

TIPOLOGIA	Grappa Giovane di Aglianico
VITIGNI	Vinacce selezionate di Aglianico del Vulture.
DISTILLAZIONE	Con alambicco discontinuo sottovuoto secondo il Metodo Da Ponte.
AFFINAMENTO	12 mesi

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	40% Vol.
----------------------	----------

ESAME ORGANOLETTICO

Limpida e cristallina nelle sue preziose trasparenze, all'olfatto proprone note di agrumi e fiori bianchi che si distinguono in un piacevole equilibrio con suadenti note tropicali. Elegante e morbida al palato, evolve in un gradevole restrogusto, fine e persistente

TEMPERATURA DI SERVIZIO	10 - 12°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Ottima a fine pasto come digestivo.
BOTTIGLIA	750 ml



GRAPPA *Gran Riserva*

Grappa Riserva



SELECTION

Vitis in Vulture completa la linea Selection con l'aggiunta di questi due favolosi distillati, ovviamente ottenuti dal vitigno principe della Basilicata, l'Aglianico del Vulture. La Grappa Gran Riserva, dopo 3 anni in botti di rovere di Slavonia, si presenta in un calice a corolla di tulipano, dal colore ambrato con sentori di legni balsamici e mela, con leggeri sfumature di crosta di pane.

INFORMAZIONI TECNICHE

TIPOLOGIA	Grappa Riserva
VITIGNI	Vinacce bianche e rosse di qualità.
DISTILLAZIONE	Doppia frazionata ad impianto continuo e discontinuo a bagnomaria.
AFFINAMENTO	3 anni in botti di rovere di Slavonia.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	40% Vol.
----------------------	----------

ESAME ORGANOLETTICO

Il suo bouquet è reso unico dalle delicate essenze di fiori e legni balsamici che invitano il palato ad appropriarsi del suo gusto morbido e deciso, puro nelle sue note vanigliate che si aprono a sentori di mela e sfumature di crosta di pane.

TEMPERATURA DI SERVIZIO	15 - 18°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Ottima a fine pasto, da meditazione.
BOTTIGLIA	750 ml





VITIS IN VULTURE
VITICOLTORI PER PASSIONE



VITIS

Rosso IGP Basilicata

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE

L'origine del nome "Vitis" è un omaggio alla zona di coltivazione da dove si ottengono le uve per la produzione di questo prodotto: il Vulture!

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Il terreno è prevalentemente vulcanico, ricco di magnesio e potassio.

VITIGNI

Vitigni rossi autoctoni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ALTITUDINE

400 mt s.l.m.

ESPOSIZIONE

Nord - Sud

SUPERFICIE DEL VIGNETO

9 Ha

DENSITA' DI CEPPI PER HA

5680

PRODUZIONE DI UVA PER HA

90 q.li

EPOCA DELLA VENDEMMIA

Terza decade di Ottobre.

VINIFICAZIONE

Pigiatura e diraspatura con piccola diraspatrice e fermentazione sulle bucce per circa 10 giorni in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (26°C).

EVOLUZIONE E AFFINAMENTO

Imbottigliamento e successivo affinamento per 3 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO

14,0% Vol.

TIPOLOGIA

secco

ESAME ORGANOLETTICO

Colore rosso rubino intenso, profumo con note di frutta bacca rossa con delicati sentori di spezie tipici del vitigno, al gusto sapido, armonico ed intenso.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Primi piatti e sughi a base di carne, formaggi e salumi.

BOTTIGLIA

750 ml



VITIS

Bianco IGP Basilicata



INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE

L'origine del nome "Vitis" è un omaggio alla zona di coltivazione da dove si ottengono le uve per la produzione di questo prodotto: il Vulture!

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Il terreno è prevalentemente vulcanico, ricco di magnesio e potassio.

VITIGNI

Vitigni bianchi autoctoni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ALTITUDINE

280 mt s.l.m.

ESPOSIZIONE

Nord - Sud

SUPERFICIE DEL VIGNETO

9 Ha

DENSITA' DI CEPI PER HA

5680

PRODUZIONE DI UVA PER HA

90 q.li

EPOCA DELLA VENDEMMIA

Seconda decade di Settembre.

VINIFICAZIONE

Pigiatura-diraspatura con piccola diraspatrice, successiva decantazione statica e fermentazione in serbatoi in acciaio inox a temperatura controllata (20°C).

EVOLUZIONE E AFFINAMENTO

Imbottigliamento e successivo affinamento per 3 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO

12,5% Vol.

TIPOLOGIA

secco

ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino, con note fruttate di pesca e albicocca, al palato morbido con un finale gradevolmente minerale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti di pesce, risotti e fritti misti.

BOTTIGLIA

750 ml

Vitis in Vulture Soc. Coop. ARL - C.da Finocchiaro, snc - Lavello (PZ) Italy

Ph. +39 0972 475343 - info@vitisinvulture.com