

BALCONARA

BASILICATA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

"BALCONARA" è una delle zone più vocate del Vulture per la produzione di grandi vini rossi. Dai vigneti di proprietà siti in questa località provengono le uve per la produzione di questo vino ottenuto con 50% di uve Aglianico e 50% di uve Cabernet Sauvignon.

"BALCONARA" is one of the most favourable areas in the Vulture region for the production of great red wines. Grown in the estate-owned vineyards situated in this area, the varieties employed in the production of this wine are 50% Aglianico and 50% Cabernet Sauvignon grapes.

"BALCONARA" ist eines der besten Gebiete zum Anbau großer Rotweine in der Vulture-Gegend. Die Trauben für die Gewinnung dieses Weines entstammen zu 50% aus der Aglianico-Sorte und zu 50% aus der Cabernet Sauvignon-Sorte, die in betriebs eigenen Weinbergen in diesem Gebiet angebaut werden.



UVE IMPIEGATE: AGLIANICO 50%, CABERNET SAUVIGNON 50%

GRADAZIONE ALCOOLICA: 14%

ZONA DI PRODUZIONE: i vigneti sono situati nel comune di Ripacandida ed insistono su terreni di medio impasto vulcanico ad un altitudine di circa 500 mt s.l.m.

TECNICHE DI ALLEVAMENTO:

Guyot, densità di 4.000 ceppi per ettaro.

TECNICHE DI PRODUZIONE: poichè le due varietà hanno epoche di maturazione diverse vengono raccolte e vinificate separatamente. Ultimata la fermentazione alcolica entrambi i vini vengono assemblati per essere avviati all'affinamento in botti da 50 Hl dove rimangono per almeno 15 mesi.

COLORE: Rosso intenso

BOUQUET: ampio, complesso

SAPORE: Pieno, potente con tannini che evolvono verso la piena maturità

GRAPES: AGLIANICO 50%, CABERNET SAUVIGNON 50%

ALCOHOLIC CONTENT: 14% by vol.

PRODUCTION AREA: The vineyards are situated in the municipal district of Ripacandida on medium-texture volcanic soil at an altitude of approximately 500 metres a.s.l.

TRAINING METHOD: Guyot, density 4,000 plants per hectare.

PRODUCTION METHOD: Since the two varieties have different ripening times, they are harvested and processed separately. Following completion of alcoholic fermentation, both wines are mixed and then undergo maturation in 50-hl casks for at least 15 months.

COLOUR: deep red

BOUQUET: broad, complex

TASTE: full, potent, with tannins evolving towards full maturity

TRAUBENSORTE:

AGLIANICO 50%, CABERNET SAUVIGNON 50%

ALKOHOLGEHALT: 14% Vol.

ANBAUGEBIET: Die Weinberge liegen in der Gemeinde von Ripacandida auf vulkanischem Mischboden in etwa 500 m Höhe ü.d.M.

ANBAUSYSTEM: Guyot, Dichte 4.000 Stöcke pro Hektar.

PRODUKTIONSMETHODE: Da die zwei Sorten zu unterschiedlichen Zeitpunkten reif werden, erfolgt die Ernte und die Weinbereitung getrennt. Nach dem Ende der Alkoholgärung werden beide Weine vermischt und beginnen ihren mindestens 15 Monate andauernden Ausbau in 50-hl Fässern.

FARBE: sattes Rot

BUKETT: ausladend, komplex

GESCHMACK: vollmundig, potent, mit Tannin, das sich zur vollen Reife hin entwickelt

AZIENDA AGRICOLA
D'ANGELO