



CANTINE LAVIOLA

Listino Prezzi



ARCHIA

TIPOLOGIA: MALVASIA BASILICATA
Indicazione Geografica Tipica

VITIGNO: Malvasia di Basilicata in prevalenza

ZONA DI PRODUZIONE: Policoro - Matera (Basilicata)

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO: La raccolta delle uve avviene a mano, in cassette, in Settembre. Le uve vengono selezionate in vigneto e successivamente in cantina, Queste subiscono una pressatura soffice ed il mosto ottenuto fermenta a temperatura controllata (12-14C). La maturazione avviene in serbatoi di acciaio, con frequenti batonnage. Segue un affinamento di 6 mesi in bottiglia sdraiata prima dell'immissione al consumo.

ESAME ORGANOLETTICO

VISTA: Colore giallo paglierino.

OLFATTO: Intenso con note agrumate unite a sentori di frutta tropicale.

GUSTO: Al palato si presenta sapido e persistente, con una freschezza che ben si fonde con la sua vena minerale.

GRADO ALCOLICO: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-13°C

9€*



SARAJONGE

TIPOLOGIA: ROSATO

Indicazione Geografica Tipica

VITIGNO: Aglianico 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Policoro - Matera (Basilicata)

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO: La raccolta delle uve avviene a mano, in cassette, nella prima metà di Ottobre.

Le uve vengono selezionate in vigneto e successivamente in cantina.

La vinificazione con macerazione pellicolare in pressa per 1 ora, avviene a temperatura controllata (20-22°C).

Segue una fermentazione del mosto a temperatura controllata (12-13°C) per 20-25 giorni.

ESAME ORGANOLETTICO

VISTA: Rosato sfoglia di cipolla

OLFATTO: Profusi sentori di ciliegie, amarene, frutti a bacca rossa e note di rabarbaro

GUSTO: Suadente freschezza e sapidità evidenziano una buona struttura e persistenza

GRADO ALCOLICO: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-13°C

9€*



ZEUSI

TIPOLOGIA: ROSSO BASILICATA

Indicazione Geografica Tipica

VITIGNO: Primitivo e Cabernet

ZONA DI PRODUZIONE: Policoro - Matera (Basilicata)

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO: La raccolta delle uve avviene a mano, in cassette, nel mese di Settembre. Le uve vengono diraspate e pigiate ed il mosto ottenuto fermenta a temperatura controllata (24-26°C) per 15-20 giorni.

La maturazione avviene in serbatoi di acciaio, con frequenti batonnage. Segue un affinamento di 6 mesi in legno di rovere ed un ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia sdraiata.

ESAME ORGANOLETTICO

VISTA: Colore rosso rubino.

OLFATTO: Note di frutta rossa matura.

GUSTO: Giustamente tannico, strutturato ed armonico.

GRADO ALCOLICO: 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

11€*



PANTANO

TIPOLOGIA: MATERA MORO

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO: Cabernet Sauvignon-Primitivo-Merlot

ZONA DI PRODUZIONE: Policoro - Matera (Basilicata)

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO: La raccolta delle uve avviene separatamente così come la rispettiva vinificazione. Le uve vengono raccolte comunque a mano, in cassette, nella prima metà di Ottobre . La vinificazione con macerazione di oltre 30 giorni avviene a temperatura controllata (24-26°C) per 15-20 giorni. Dopo la pressatura il mosto ottenuto fermenta a temperatura controllata (13-17°C). La maturazione avviene in tonneau di rovere francesi e segue un successivo affinamento di almeno 6 mesi in bottiglia sdraiata, prima dell'immissione al consumo.

ESAME ORGANOLETTICO

VISTA: Colore rosso rubino intenso.

OLFATTO: Si presenta con evidenti note di frutta rossa matura, cioccolato e caffè.

GUSTO: In bocca mostra la sua potenza con una trama tannica elegante e persistente

GRADO ALCOLICO: 14 %

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

11€*



Z'NURR

TIPOLOGIA: ROSSO BASILICATA

Indicazione Geografica Tipica

VITIGNO: Aglianico 100% (da selezione massale di alberelli secolari)

ZONA DI PRODUZIONE: Policoro - Matera (Basilicata)

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO: La raccolta delle uve avviene a mano, in cassette, nella prima metà di Ottobre. Le uve vengono selezionate in vigneto e successivamente in cantina. La vinificazione con macerazione di oltre 45 giorni avviene a temperatura controllata (24-26°C) per 15-20 giorni. La maturazione avviene in parte in acciaio ed in parte in tonneau di rovere francese neutri. Segue un affinamento da 6 a 12 mesi, in bottiglia sdraiata, prima dell'immissione al consumo.

ESAME ORGANOLETTICO

VISTA: Colore rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento.

OLFATTO: Intenso e persistente, con note di ciliegia amarena profuse a rabarbaro e liquirizia.

GUSTO: Sapido e minerale, con una trama tannica ben equilibrata.

GRADO ALCOLICO: 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

15€*



www.cantinelaviola.it

*I prezzi si intendono al netto dell'IVA