

Cantine del Notaio (Pz)

Vino NovitÃ

L'Atto, Ã un Aglianico in purezza del Vulture ed Ã il risultato di un'opera di recupero di questo vitigno autoctono, in collaborazione con le strutture operative della Regione Basilicata (A.L.S.I.A. Agenzia Lucana per lo Sviluppo in Agricoltura e con l'Istituto di san Michele all'Adige. L'allevamento della vite viene realizzato con il sistema a contro spalliera con potatura Guyot con capo a frutto mediamente a 6-8 gemme. E' in atto una conversione a cordone speronato per una parte di ogni vigneto al fine di verificare il comportamento produttivo, sotto l'aspetto quali - quantitativo, delle gemme basali. La produzione media Ã di circa 60 q/li per ettaro di uva (al di sotto di quanto stabilito dal disciplinare di produzione dell'Aglianico del Vulture che prevede 100 q.li/Ha) con una resa del 65% (il disciplinare prevede il 70%). Matura 4/6 mesi in botte e 4 mesi in bottiglia.