

# Calicò

Aglianico IGT Basilicata

CANTINA DI BARILE  
1977

Calicò



Vitigno: Aglianico del Vulture  
Zona di produzione: uve selezionate provenienti da vigneti delle colline del Vulture, su terreni calcarei, argillosi e magmatici di origine vulcanica.  
Gradazione alcolica: 12 % vol  
Profumo: vinoso, etereo, intenso  
Colore: rosso rubino, compatto e consistente  
Sapore: asciutto, sapido, fresco ed armonico  
Temperatura di servizio: 18-20°C  
Abbinamento consigliato: ottimo sugli arrosti, carni rosse, agnello al forno, cacciagione e piatti piccanti.

Grape variety: Aglianico del Vulture  
Production area: selected grapes coming from the vineyards of the Vulture hills, on calcareous, clayey and magmatic soils of volcanic origin  
Alcohol content: 12,00% vol  
Bouquet: vinous, ethereal, intense  
Colour: intense and thick ruby-red  
Palate: dry, sharp, fresh and harmonious  
Serving temperature: 18-20°C  
Gastronomic matches: excellent with roast meat, red meat, roast lamb, game and spicy-hot dishes.