

AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA PISANI



SEDE
Contrada San Lorenzo
85059 Viggiano (Pz)
Tel.: +39 0975 314663
Fax: +39 0975 352000
Cell.: +39 338 1898934
Cell.: +39 338 8605638

CANTINA
Contrada San Lorenzo
85059 Viggiano (Pz)

RESPONSABILE
Vincenzo Pisani



ANNO DI FONDAZIONE
1985

WEB, E-MAIL
www.vinibiologicipisani.it
info@vinibiologicipisani.it

SUPERFICIE VITATA
20,00 ettari

ETICHETTE IN REPERTORIO
5

UVE AZIENDALI
100%





DENOMINAZIONE

Terre dell'Alta Val D'Agri DOC

TIPOLOGIA

Rosso Riserva

VITIGNI

Merlot 50%

Cabernet Sauvignon 50%

(uve da agricoltura biologica)



BOTTIGLIE PRODOTTE

12.000

RESA PER ETTARO

7,00 t

TERRENO

Medio impasto

EPOCA DI VENDEMMIA

I decade di ottobre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera con forma di allevamento a cordone speronato

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vinificazione con fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 14 giorni.

Affinamento in acciaio per 14 mesi, in piccole botti di rovere francese per 12 mesi ed in bottiglia per 3 mesi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Arrosti di carni rosse, Canestrato di Moliterno, zuppa di fagioli IGP di Sarconi con peperoni "cruschi" IGP di Senise.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino cupo tendente al granato con l'invecchiamento. È un vino ricco di corpo caldo, avvolgente, morbido e ricco di frutto. Si riconoscono i lamponi e le more mature, il cacao, la vaniglia e il tosta-to del legno nuovo.

Concerto

DENOMINAZIONE
Basilicata IGT

TIPOLOGIA
Rosso

VITIGNI
Merlot 50%
Cabernet 20%
Altri 30%
(uve da agricoltura biologica)



BOTTIGLIE PRODOTTE
6.000

RESA PER ETTARO
8,00-8,50 t

TERRENO
Medio impasto

EPOCA DI VENDEMMIA
I decade di ottobre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Spalliera con forma di allevamento a cordone speronato

TECNICHE DI PRODUZIONE
Vinificazione con macerazione.
Affinamento in acciaio per 12 mesi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Cucina tipica mediterranea. Risulta essere molto gradevole anche abbinato a piatti di pesce alla griglia e alla classica pizza napoletana.

NOTE DEGUSTATIVE
Colore brillante rosso rubino. La fragranza degli aromi ricorda la frutta matura come la ciliegia e le more. Persistente, elegante, franco.

Selvaggio



DENOMINAZIONE

Terre dell'Alta Val D'Agri DOC

TIPOLOGIA

Rosso

VITIGNI

Merlot 70%

Cabernet 30%

(uve da agricoltura biologica)



BOTTIGLIE PRODOTTE

60.000

RESA PER ETTARO

8,00-8,50 t

TERRENO

Medio impasto

EPOCA DI VENDEMMIA

I decade di ottobre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera con forma di allevamento a cordone speronato

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vinificazione con fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 8 - 10 giorni.

Affinamento in acciaio per 14 mesi poi in bottiglia per 3 mesi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Bistecca di podolica lucana, Canestrato di Moliterno, zuppa di Fagioli IGP di Sarconi, prosciutto crudo di Marsicovetere.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rubino cupo, si riconoscono i lamponi e le more mature, il cacao e la vaniglia, il tostato del legno nuovo e la liquirizia. In bocca è caldo e avvolgente morbido e ricco di frutto.

DENOMINAZIONE

Basilicata IGT

TIPOLOGIA

Rosso

VITIGNI

Merlot 20%

Cabernet Sauvignon 20%

Altri autorizzati 60%



BOTTIGLIE PRODOTTE

10.000

RESA PER ETTARO

7,00-8,00 t

TERRENO

Medio impasto

EPOCA DI VENDEMMIA

I decade di ottobre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera con forma di allevamento a cordone speronato

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vinificazione con macerazione.

Maturazione in acciaio per 14 mesi.

Affinamento in bottiglia per 3 mesi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Arrosti, cacciagione, minestre al sugo.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino, bouquet delicato, consistente ed elegante. Sapore asciutto, vellutato e di buon carattere.

Opera



DENOMINAZIONE
Basilicata IGT

TIPOLOGIA
Bianco

VITIGNI
Malvasia di Basilicata 50%
Incrocio Manzoni 20%
Fiano 30%



BOTTIGLIE PRODOTTE
6.000

RESA PER ETTARO
7,00 t

TERRENO
Medio impasto

EPOCA DI VENDEMMIA
III decade di ottobre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Spalliera con forma di allevamento a cordone speronato

TECNICHE DI PRODUZIONE
Vinificazione in bianco a temperatura controllata.
Affinamento in acciaio per 6 mesi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Pesce di fiume e di lago, lessati e crudi, aperitivi, casieddu di Moliterno.

NOTE DEGUSTATIVE
Vino secco, dal profumo intenso e fruttato con sapore morbido e delicato.

Bianco

AZIENDA AGRICOLA DE BLASIIS



SEDE
Contrada Matina
85059 Viggiano (Pz)
Tel.: +39 0975 61131
Fax: +39 0975 61131
Cell.: +39 347 0375530

RESPONSABILE
Giovanni De Blasiis



ANNO DI FONDAZIONE
2004

WEB, E-MAIL
az.agrdeblasiis@webmail.it
giovannideblasiis@virgilio.it

SUPERFICIE VITATA
2,5 ettari

ETICHETTE IN REPERTORIO
1

UVE AZIENDALI
100%





DENOMINAZIONE

Terre dell'Alta Val D'Agri DOC

TIPOLOGIA

Rosso

VITIGNI

Merlot 50%

Cabernet Sauvignon 50%



BOTTIGLIE PRODOTTE

5.000

RESA PER ETTARO

7,00 t

TERRENO

Medio impasto

EPOCA DI VENDEMMIA

I decade di ottobre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera con forma di allevamento a guyot

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vinificazione con fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 10 - 12 giorni.

Affinamento in acciaio per 14 mesi, poi in bottiglia per 3 mesi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni rosse e formaggi lucani stagionati.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino. Odore etereo tipico, con note di vaniglia e frutta rossa. In bocca armonico, succoso, sapido, di ottima consistenza con un finale piacevole e gustoso.

Matina

AZIENDA AGRICOLA E AGRITURISTICA NIGRO



SEDE
Via Marconi, 20
Contrada S. Michele
85059 Viggiano (Pz)
Tel.: +39 0975 61235
Cell.: +39 335 6680805

RESPONSABILE
Vincenzo Nigro

ANNO DI FONDAZIONE
2000

WEB, E-MAIL
nigro.nico@tiscali.it

SUPERFICIE VITATA
1,00 ettaro

ETICHETTE IN REPERTORIO
1

UVE AZIENDALI
100% provenienza aziendale





DENOMINAZIONE

Terre dell'Alta Val D'Agri DOC

TIPOLOGIA

Rosso

VITIGNI

Merlot 50%

Cabernet Sauvignon 50%



BOTTIGLIE PRODOTTE

5.000

RESA PER ETTARO

7,00 t

TERRENO

Alluvionale - medio impasto

EPOCA DI VENDEMMIA

I decade di ottobre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera con forma di allevamento a guyot

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vinificazione con fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 8 - 10 giorni. Maturazione in acciaio per 14 mesi, affinamento in bottiglia per 3 mesi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

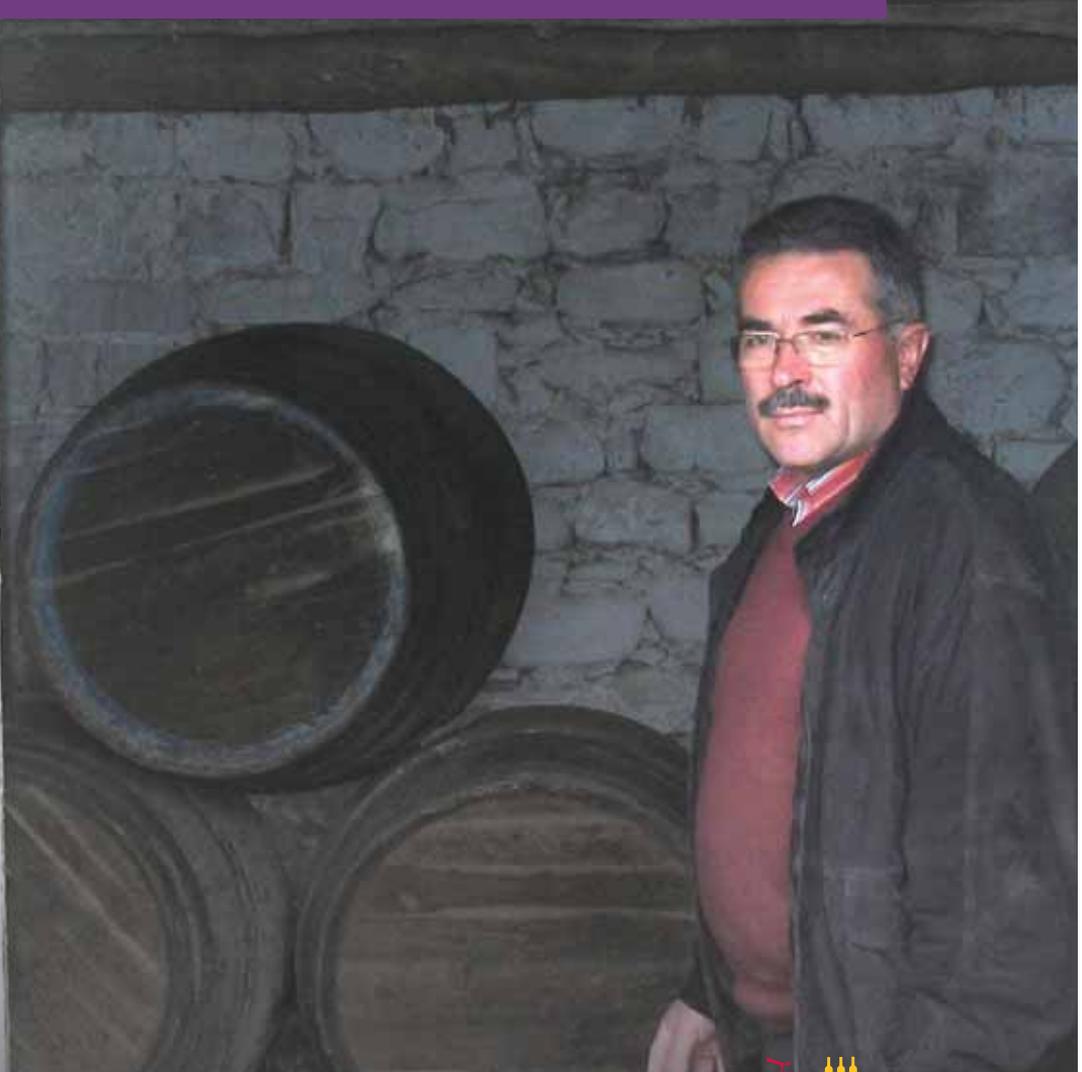
Brasato di agnello lucano, zuppa di fagioli IGP di Sarconi.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rubino, naso fresco, armonico, si riconoscono i lamponi e le more. Si presenta caldo, avvolgente, persistente morbido e fruttato.

San Michele

AZIENDA AGRICOLA FIORENTI



SEDE
Contrada Fronti
85059 Viggiano (Pz)
Tel.: +39 0975 61565
Fax: +39 0975 61565
Cell.: +39 349 6833157

RESPONSABILE
Giuseppe Fiorenti

ANNO DI FONDAZIONE
2001

WEB, E-MAIL
vinifiorenti@alice.it

SUPERFICIE VITATA
1,20 ettari

ETICHETTE IN REPERTORIO

1
UVE AZIENDALI
100%



AZIENDA AGRICOLA FIORENTI TERRE DELL'ALTA VAL D'AGRI



BOTTIGLIE PRODOTTE
6.000

RESA PER ETTARO
10,00 t

TERRENO
Sabbioso

EPOCA DI VENDEMMIA
I-II decade di ottobre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Spalliera con forma di allevamento a guyot

DENOMINAZIONE
Terre dell'Alta Val D'Agri DOC

VITIGNI
Merlot 50%
Cabernet 30%
Altri 20%



TECNICHE DI PRODUZIONE
Vinificazione con uve diraspate con macerazione a 28 - 30 °C in tini di acciaio. Due - tre follature giornaliere fino ad esaurimento degli zuccheri.
Affinamento in acciaio per 14 mesi, successivamente in bottiglia per 3 mesi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Carni rosse, arrosti, cacciagione.

NOTE DEGUSTATIVE
Colore rosso rubino. All'olfatto si presenta vellutato, docile, con un contegno aristocratico. Ha una buona solidità, una dolcezza di more, per nulla insistente; masticabile, spigliato, dotato di vinosità giovanile che restituisce un tannino ancora scabro.

Terre dell'Alta Val d'Agri

AZIENDA AGRICOLA L'ARCERA



SEDE
Contrada Case Rosse
85059 Viggiano (Pz)
Cell.: +39 338 8595158

RESPONSABILE
Luigi Iacoletti



ANNO DI FONDAZIONE
2002

WEB, E-MAIL
www.organicwine.it
info@organicwine.it

SUPERFICIE VITATA
2,00 ettari

ETICHETTE IN REPERTORIO
1

UVE AZIENDALI
100%





DENOMINAZIONE

Terre dell'Alta Val D'Agri DOC

VITIGNI

Merlot 50%

Cabernet 30%

Aglianico 20%



BOTTIGLIE PRODOTTE

6.000

RESA PER ETTARO

6,00 t

TERRENO

Alluvionale sciolto

EPOCA DI VENDEMMIA

I decade di ottobre (m-c)

I decade di novembre (a)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera con forma di allevamento a cordone speronato - guyot

TECNICHE DI PRODUZIONE

Vinificazione con uve diraspate in macerazione a 28 - 30°C in tini di legno. Due - tre follature giornaliere con svinatura ad esaurimento degli zuccheri.

Affinamento fino ai primi freddi in botte per l'Aglianico in acciaio per il Merlot e il Cabernet, poi in legno per 18 mesi, seguito 6 mesi in bottiglia.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Arrosti, cacciagione, cucina tipica lucana.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso tendente al granato. Profumo ampio, etereo con sfumature di frutti e di bosco. Sapore asciutto leggermente tannico, vellutato e armonico.

Lucanico