

ZONA VITIVINICOLA BASILICATA



La regione Basilicata è quasi interamente caratterizzata da montagne e colline con un clima continentale. La vite è abbastanza diffusa ed improntata ad una produzione di qualità anche grazie ad alcuni produttori locali, che hanno inteso informare i consumatori sulle varietà prodotte e sulle condizioni di produzione dei vini, per rinsaldare il legame tra territorio e cultura enogastronomica locale.

- **Aglianico del Vulture (DOC):** Vitigno Aglianico da prodursi nella provincia di Potenza, importato dai greci, colore rosso rubino granato, dopo tre anni di invecchiamento in barrique viene considerato “vecchio” e dopo cinque “riserva”
- **Matera (DOC):** Prodotto nel territorio della città e della provincia di Matera in vigneti fino ad un massimo di 700 metri sul livello del mare, presente in sei tipologie: tre rossi: Matera Rosso, Primitivo e Moro, tre bianchi: Greco, Bianco e Spumante
- **Terre dell’Alta Val d’Agri (DOC):** Prodotto nella provincia di Potenza, comprende tre tipologie di vino: Rosso, Rosso Riserva e Rosato, da uve Merlot per il 50% e uve Cabernet Sauvignon, per il rosato anche Malvasia di Basilicata

I principali vitigni autoctoni della Basilicata sono:

Vitigni rossi: Aglianico, Aglianicone, Aleatico, Bombino Nero, Ciliegiolo, Falerno, Malvasia Nera di Basilicata, Primitivo

Vitigni bianchi: Asprinio Bianco, Bombino Bianco, Malvasia Bianca di Basilicata