



**ARTETEKE
RESTLESS IN VULTURE**

ARTETEKE

è una cooperativa agricola nata all'interno di un progetto di formazione ed inserimento lavorativo di persone provenienti dalle **aree della fragilità sociale della comunità** in cui viviamo.

Per noi fare vino è un gesto agricolo, di cura della terra e del territorio e **crediamo sia impossibile prendersi cura della propria terra e del proprio territorio senza prendersi cura anche delle persone che ci vivono.**

Lavoriamo, per quanto ne siamo capaci, per dimostrare a noi stessi ed alle persone che lavorano con noi che si possono fare, assieme, prodotti di cui andare orgogliosi.



I VINI

Il nostro obiettivo è quello di recuperare il gusto antico del vino di questa terra, il **Vulture**, cercando di produrre dei vini che sappiano essere **eleganti** e **contemporanei**. Quello che vogliamo è, intervenendo il meno possibile, fare dei vini che siano un **sorso schietto** della terra e delle uve che lavoriamo.





FRANCO

Raccogliamo l'uva a mano e, una volta in cantina, la diraspiano e trasferiamo in vasca di cemento dove si avvia la fermentazione spontanea.

Al termine della macerazione sulle bucce, il mosto viene pigiato sofficemente e quindi reimmesso in vasca di cemento per completare la fermentazione alcolica.

Al termine di questa prima fase viene trasferito in legno, nel quale resta per la fermentazione malolattica e l'affinamento un periodo di tempo che varia a seconda dell'andamento delle annate e delle conseguenti caratteristiche delle uve da cui è prodotto. Procedendo per assaggi frequenti e continui al fine di decidere quando è il momento di imbottigliarlo.

Quindi riposa ancora in bottiglia prima di entrare in commercio, fra assaggi altrettanto frequenti.

Denominazione **Vino Rosso**

Uva **Aglianico 100%**

Annata **2014**

Alcol **13,00%**

Solfiti **all'imbottigliamento**

Areale **Vulture**

Età della vigna **25 anni**

Produzione media **60 qt/ht**

Esposizione della vigna **est, nord-est**

Terreno **Argilla e silicio**

Gestione del suolo **conversione biologica**

Sistema di allevamento **doppio guyot**

Periodo di vendemmia **30 ottobre – 15 novembre**

Raccolta **Manuale in cassette**



IÀNGHÈ

Raccogliamo a mano e separatamente le uve di Malvasia e Moscato per conservare le caratteristiche varietali di maturazione dei due vitigni.

In cantina pressiamo sofficemente a raspo intero e quindi i mosti, privi delle bucce, vengono messi in cemento per la fermentazione spontanea. Senza macerazione sulle bucce.

Le fermentazioni alcoliche delle due masse base avvengono quindi separatamente fino al loro termine.

Si procede quindi all'assaggio ed all'assemblaggio della Malvasia e del Moscato, in proporzioni differenti a seconda dell'annata e delle caratteristiche delle uve, in vasca di acciaio all'interno della quale il mosto chiude la malolattica.

L'assaggio ci dice qual è il momento giusto per l'imbottigliamento.

Denominazione **Basilicata IGP Bianco**

Uva **Malvasia e Moscato**

Annata **2019**

Alcol **12,5%**

Solfiti **all'imbottigliamento**

Areale **Vulture**

Età della vigna **15 anni**

Produzione media **90 qt/ht**

Esposizione della vigna **sud**

Terreno **Argilla e silicio**

Gestione del suolo **conversione biologica**

Sistema di allevamento **doppio guyot**

Periodo di vendemmia **IV sett. agosto - II sett. settembre**

Raccolta **Manuale in cassette**



RUSSINÈ



Raccogliamo l'uva manualmente e, una volta in cantina, la pigiamo sofficemente a raspo intero.

Il mosto, privo delle bucce, viene trasferito in vasca di cemento per la fermentazione spontanea. Senza ulteriore passaggio di macerazione sulle bucce.

L'assaggio ci dice qual è il momento giusto per l'imbottigliamento.

Denominazione **Basilicata IGP Rosato**

Uva **Aglianico 100%**

Annata **2018**

Alcol **12,5%**

Solfiti **all'imbottigliamento**

Areale **Vulture**

Età della vigna **25 anni**

Produzione media **60 qt/ht**

Esposizione della vigna **est, nord-est**

Terreno **Argilla e silicio**

Gestione del suolo **conversione biologica**

Sistema di allevamento **doppio guyot**

Periodo di vendemmia **20 ottobre – 30 ottobre**

Raccolta **Manuale in cassette**



RUSSE



Raccogliamo l'uva a mano e, una volta in cantina, la diraspiano e trasferiamo in vasca di cemento per l'avvio della fermentazione spontanea.

Al termine della macerazione sulle bucce, l'uva viene pigiata sofficemente e quindi il mosto reimmesso in vasca di cemento per completare la fermentazione alcolica e malolattica.

Svolge in vasca di cemento anche l'affinamento per un periodo di tempo determinato dall'andamento dell'annata e dalle caratteristiche delle uve di partenza. Fino a quando procedendo per assaggi frequenti e continui si decide che è arrivato il momento di imbottigliarlo.

Quindi riposa ancora in bottiglia prima di entrare in commercio, fra assaggi altrettanto frequenti.

Denominazione **Aglianico del Vulture DOC**

Uva **Aglianico 100%**

Annata **2018**

Alcol **13,00%**

Solfiti **all'imbottigliamento**

Areale **Vulture**

Età della vigna **25 anni**

Produzione media **60 qt/ht**

Esposizione della vigna **est, nord-est**

Terreno **Argilla e silicio**

Gestione del suolo **conversione biologica**

Sistema di allevamento **doppio guyot**

Periodo di vendemmia **30 ottobre – 15 novembre**

Raccolta **Manuale in cassette**



ANCESTRALE ROSATO FRIZZANTE

Raccogliamo l'uva a mano e, una volta in cantina, la pigiamo sofficemente a raspo intero.

Il mosto, privo delle bucce, viene trasferito per la fermentazione spontanea in vasca di cemento. Senza ulteriore passaggio di macerazione sulle bucce.

Prima che la fermentazione consumi tutti gli zuccheri del mosto, dopo averlo filtrato grossolanamente a sacco, lo imbottigliamo, così che i lieviti terminino il loro lavoro all'interno della bottiglia rilasciando l'anidride carbonica che renderà il vino frizzante, secondo il primitivo metodo "ancestrale" da cui prende il nome.

Denominazione **Basilicata IGP Rosato Frizzante**

Uva **Aglianico 100%**

Annata **2018**

Alcol **12,5%**

Solfiti **senza aggiunta di solfiti**

Areale **Vulture**

Età della vigna **25 anni**

Produzione media **60 qt/ht**

Esposizione della vigna **est, nord-est**

Terreno **Argilla e silicio**

Gestione del suolo **conversione biologica**

Sistema di allevamento **doppio guyot**

Periodo di vendemmia **10 ottobre – 20 ottobre**

Raccolta **Manuale in cassette**



LA BRAMEA DEL VULTURE

il simbolo della nostra azienda. Si tratta di una **farfalla** preistorica scoperta nel 1963 che è sopravvissuta sul nostro **vulcano**. È l'unico brameide europeo miracolosamente scampato all'estinzione e giunto fino a noi per il particolare habitat del **Vulture**.

Incarna lo spirito del nostro progetto: un bruco che **non si rassegna** al suo destino e decide che vuole smettere di strisciare per iniziare a **volare**.

Arteteke – Restless in Vulture



ARTETEKE

Società Cooperativa Agricola Spa

Sede legale > Via Meucci snc, 85025 Melfi (PZ)

Cantina > Via A. De Gasperi 84-86, 85022 Barile (PZ)

tel. +39 0972 6416608

fax +39 0972 6416733

artetekewines.it
info@artetekewines.it

C.F./P.IVA 01977410768