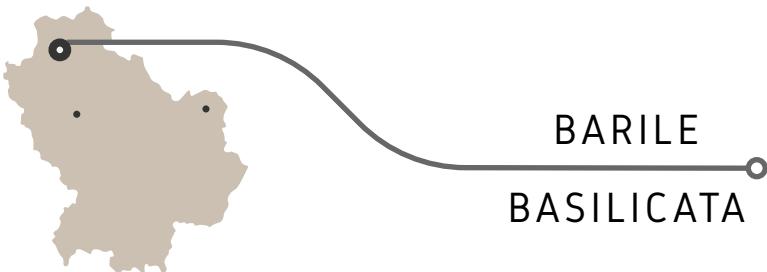




AGLIANICO DEL VULTURE

Quarta Generazione



UVE:
100%
Aglianico del Vulture

GRADAZIONE ALCOLICA:
14,5%

PRODUZIONE
TOTALE:
20000 bottiglie

ZONA DI PRODUZIONE: Barile, Basilicata, i vigneti si estendono sulle pendici del Monte Vulture a 540mt slm

VIGNETO: Tre ettari a conduzione biologica, 6200 piante per ettaro

VENDEMMIA: inizio Novembre, effettuata a mano con l'uso di cassette piccole

VINIFICAZIONE: fermentazione a temperatura controllata non superiore ai 25° con utilizzo delestage, seconda fermentazione malolattica in legno per 30 giorni. Affinamento di 12 mesi in legno con batonnage cadenziati, assemblaggio durante l'inverno

AFFINAMENTO NEGLI ANNI: La mineralità del terreno vulcanico sul quale cresce la pianta, contribuisce a un affinamento fino a 10/15 anni

CARATTERE: color rosso rubino, i suoi sentori di frutta matura, del sottobosco, moderatamente speziati. All'assaggio si presenta secco, giustamente tannico, armonioso ed elegante

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

"La passione frutto di una conoscenza del territorio tramandata da quattro generazioni"