



AGLIANICO DEL VULTURE DOC

Sull'altipiano attorno al vulcano spento del Vulture, da tempo immemorabile si coltiva il vitigno aglianico, conosciuto nell'antichità come Ellenico.



- Le uve:** 100% aglianico del Vulture
- Il vigneto:** vigne coltivate a Guyot semplice o doppio e a cordone speronato su terreni collinari di origine vulcanica.
- La vinificazione:** i grappoli, raccolti a mano verso la metà di ottobre, sono vinificati tradizionalmente con 15 gg di macerazione e con un solo rimontaggio per giorno. I mosti vengono svinati, con piccole quantità di zuccheri ancora presenti. Dopo il travaso, a malolattica terminata, vengono posti a decantare in serbatoi di acciaio inox e quindi in affinamento per un breve periodo in barriques.
- Il vino:** colore rosso rubino coperto; profumo complesso con note dominanti di frutta matura; sapore elegante ed intenso, di ottima struttura.
- Dati analitici:** alcol 13 %; acidità totale 5,60 g/l; pH 3,50; estratti 28,5 g/l.

Conservazione ottimale: 4-5 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.
abbinamenti gastronomici: primi piatti saporosi, carni rosse arrostate o brasate, selvaggina, formaggi stagionati.
Temperatura di servizio: 18-20°C.

Disegnati dal Sole.

Bruschettas. Jantar em 28/12/2013.