

<https://cantinadivenosa.it/verbo-aglianico-del-vulture/>

Verbo – Aglianico del Vulture



VERBO – AGLIANICO DEL VULTURE

Denominazione di Origine Protetta

Varietà uva: Aglianico del Vulture 100%. Tipo di Allevamento: Spalliera.

Età dei vigneti: 10 – 20 anni Produzione per Ha: 7 – 9 Ton

Altitudine dei vigneti: 400 – 550 metri.

Zona di produzione: Parte nord orientale della Provincia di Potenza delimitata dal disciplinare di produzione che comprende il territorio di n. 15 Comuni, in particolar modo nel Comune di Venosa Città di Orazio.

Epoca di vendemmia: Dal 10 al 30 Ottobre.

Metodo di vendemmia: Selezione delle uve, raccolte a mano nelle prime ore del mattino e trasporto immediato delle stesse in cantina.

Vinificazione: in piccoli fermentini e macerazione pellicolare a temperatura controllata da 23° a 26° C, completamento della fermentazione alcolica e malolattica in serbatoi inox.

Affinamento: in botti di rovere per circa 12 mesi.

Caratteristiche organolettiche e commento tecnico: Vino di buona struttura e moderno che presenta: colore rosso rubino intenso con lievi riflessi granati. Bouquet vinoso con profumo delicato di ribes, moderatamente speziato. Sapore asciutto, sapido e persistente, molto gradevole nella sua armonia.

Abbinamento gastronomico e temperatura di servizio: Classico vino da arrostiti, primi piatti tipici della cucina mediterranea, cacciagione e formaggi stagionati. Si suggerisce di servire a 16° – 18°C.

Safra 2015. Jantar em 22/06/2019. São Lourenço.