

Vetusto

Aglianico del Vulture DOC

CANTINA DI BARILE
1977



Vitigno: Aglianico del Vulture
Zona di produzione: uve provenienti da vigneti delle colline del Vulture, su terreni calcarei, argillosi e magmatici di origine vulcanica.
Invecchiamento: in barrique nuove
Gradazione alcolica: 14% vol
Conservazione: oltre 10 anni
Temperatura di servizio: 18-20°C
Abbinamento consigliato: ottimo sugli arrosti, carni rosse, cacciagione.
Stappare la bottiglia almeno un'ora prima del consumo e travasare dolcemente il vino in una caraffa.

Grape variety: Aglianico del Vulture
Production area: grapes coming from the vineyards of the Vulture hills, on calcareous, clayey and magmatic soils of volcanic origin
Ageing: in new barriques
Alcohol content: 13,50% vol
Cellar life: over 10 years
Serving temperature: 18-20°C
Gastronomic matches: excellent with roast meat, red meat, game.
Uncork the bottle at least one hour before consumption and gently pour the wine in a decanter.

Vetusto