

Aglianico del Vulture DOC

Aglianico del Vulture
AGLIANICO DEL VULTURE



Vitigno: Aglianico di Vulture

Zona di produzione: uve selezionate provenienti da vigneti delle colline del Vulture, su terreni calcarei, argillosi e magmatici di origine vulcanica.

Vinificazione: fermentazione per 10-15 giorni a temperatura controllata

Invecchiamento: : in botti di rovere per un periodo di un anno

Gradazione alcolica: 12,50 % vol

Profumo: vinoso con sentori di viola

Colore: rosso granato vivo con riflessi aranciati dopo l'invecchiamento

Sapore: asciutto, sapido, fresco, armonico, giustamente tannico, tendente al vellutato

Conservazione: oltre 10 anni

Temperatura di servizio: 18-20°C

Abbinamento consigliato: ottimo con arrosti, carni rosse, agnello al forno, cacciagione e piatti piccanti..

Stappare la bottiglia un'ora prima del consumo e servire in bicchieri panciuti a bocca stretta.

Grape variety: Aglianico del Vulture

Production area: selected grapes coming from the vineyards of the Vulture hills, on calcareous, clayey and magmatic soils of volcanic origin

Vinification: temperature controlled fermentation for 10-15 days

Ageing: in oak barrels for one year

Alcohol content: 12,50 % vol

Bouquet: vinous with violet scents

Colour: bright garnet-red with orange shimmers after ageing

Palate: dry, sharp, fresh, harmonious, with well-balanced tannins and tending to velvety

Cellar life: over 10 years

Serving temperature: 18-20°C

Gastronomic matches: excellent with roast meat, red meat, roast lamb, game, spicy-hot dishes.

Uncork the bottle one hour before consumption and serve in rounded glasses with narrow rim