
Aglianico del Vulture Quarta Generazione

- 2013 -



Uve: 100% Aglianico del Vulture

Gradazione alcolica: 14,5%

Zona di produzione: Barile, Basilicata, i vigneti si estendono sulle pendici del Monte Vulture a 540mt slm

Vigneti: Tre ettari a conduzione biologica con certificazione ICEA

Dettaglio vigneto: 6.200 piante per ettaro

Produzione totale: 20.000 bottiglie

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

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata non superiore ai 25° con utilizzo delestage, malolattica in legno per 30 giorni, affinamento di 12 mesi in legno con batonnage cadenziati, assemblaggio durante l'inverno e mise en bouteille per 6 mesi prima dell'uscita sul mercato

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

Affinamento negli anni: La mineralità del terreno vulcanico sul quale cresce la pianta, contribuisce a un affinamento fino a 10/15 anni.

Temperatura di Servizio: 18°C