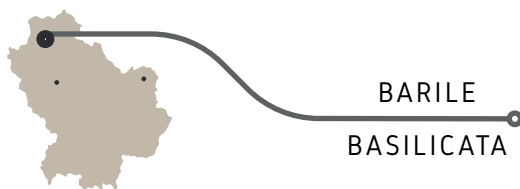


quarto
GENERAZIONE

AGLIANICO DEL VULTURE D.O.P. a CeraSole Quarta Generazione



UVA:
100%
Aglianico del Vulture

GRADAZIONE ALCOLICA:
14%

ZONA DI PRODUZIONE E VIGNETI: Barile, Basilicata, i vigneti si estendono sulle pendici del Monte Vulture, un grande Vulcano spento nel Sud Italia

VENDEMMIA: Inizio di Ottobre, effettuata a mano

VINIFICAZIONE: Fermentazione a temperatura controllata non superiore ai 25°, completamento della fermentazione malolattica in acciaio.

CARATTERE: Colore rosso rubino intenso con lievi riflessi granati. Bouquet delicato di ribes, moderatamente speziato. Sapore asciutto, sapido e persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

I vigneti sono a Sud - Est, esposti al sole o come diremmo a Barile "A CeraSole"