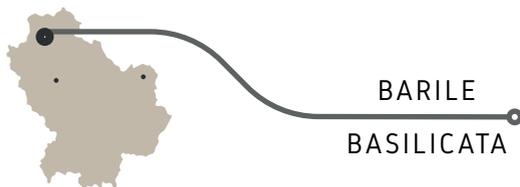


quarto  
GENERAZIONE

# 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"