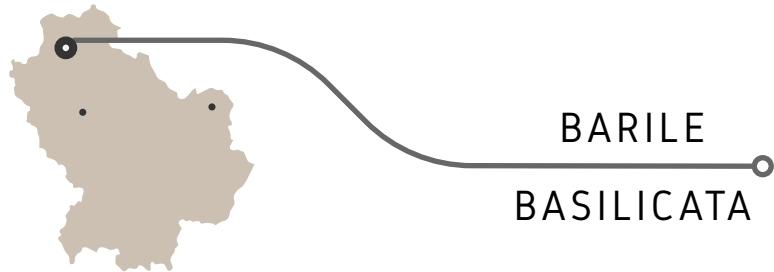




# AGLIANICO DEL VULTURE D.O.P.

Quarta Generazione



UVE:  
100%  
Aglianico del Vulture

GRADAZIONE ALCOLICA:  
14,5%

PRODUZIONE  
TOTALE:  
20000 bottiglie

**ZONA DI PRODUZIONE:** Barile, Basilicata, i vigneti si estendono sulle pendici del Monte Vulture a 540mt slm

**VIGNETO:** Tre ettari a conduzione biologica, 6200 piante per ettaro

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

**VINIFICAZIONE:** fermentazione a temperatura controllata non superiore ai 25° con utilizzo delestage, seconda fermentazione malolattica in legno per 30 giorni. Affinamento di 12 mesi in legno con batonnage cadenziati, assemblaggio durante l'inverno

**AFFINAMENTO NEGLI ANNI:** La mineralità del terreno vulcanico sul quale cresce la pianta, contribuisce a un affinamento fino a 10/15 anni

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

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C

“La passione frutto di una conoscenza del territorio tramandata da quattro generazioni”