



AGLIANICO DEI COLLI

AGLIANICO DEL VULTURE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Denominazione: Aglianico dei Colli, Aglianico del Vulture DOC 2008.

Altitudine: circa 500 m s.l.m. Esposizione sud-est.

Terreno: vulcanico, con substrato profondo di tufo vulcanico

Sistema di allevamento: spalliera bassa.

Ceppi per ettaro: 4000.

Resa media per ettaro: 70/80 Q.li.

Uvaggio: Aglianico del Vulture 100%.

Vinificazione: Sono utilizzate solo uve selezionate, provenienti da vigneti di pregio dell'area nord di Maschito e Barile (PZ). Le uve vengono raccolte a seconda della stagionalità nell'ultima settimana di ottobre. La fermentazione avviene all'interno di vasche di acciaio inox con temperatura controllata a circa 27 °C. Il vino ottenuto, viene ospitato in serbatoi di acciaio inox, per 12 mesi. Successivamente viene imbottigliato con affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi prima dell'immissione sul mercato. Le note di delicata frutta rossa molto intense e persistenti, gli conferiscono una elegante morbidezza ed equilibrio. Al palato è corposo, pieno e denso, l'armonia tra le sensazioni olfattive e gustative è perfetta.

Si accompagna molto bene con il famoso formaggio pecorino di Filiano DOP.

Gradazione alcolica: 13,00 % Vol.

Temperatura di servizio: 18 - 20 °C.

Numero di bottiglie prodotte: 25.000.

Abbinamenti: ottimo con arrostiti e piatti a base di agnello, selvaggina e formaggi stagionati.

Enologo: Maurizio Caffarelli.