



## CERENTINO

### AGLIANICO DEL VULTURE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Denominazione: Cerentino, Aglianico del Vulture  
DOC 2006.

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: 40 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 e la prima di novembre, rigorosamente a mano. La fermentazione avviene all'interno di vasche di acciaio inox con temperatura controllata a circa 27 °C. Il vino ottenuto, viene ospitato dopo fermentazione malo-lattica, in barriques di rovere francese con legni al 20% nuovi e all'80% di secondo passaggio, per un periodo che varia dai 12 ai 18 mesi. Successivamente viene imbottigliato con affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi

prima dell'immissione sul mercato. Colore rosso rubino intenso e compatto, di grande consistenza. All'olfatto, elegante e complesso con sentori iniziali di marasca, frutti di bosco, ingentiliti da note balsamiche di salvia e di clorofilla.

Al gusto è intenso, con tannini vigorosi, equilibrato e ben strutturato con lunga persistenza aromatica.

Questo piacevole ed equilibrato vino matura in barriques di rovere francese, in un viaggio alla ricerca dell'equilibrio gusto-olfattivo perfetto, che dura dai dodici ai diciotto mesi. LM

Gradazione alcolica: 14,00 % Vol

Temperatura di servizio: 18 - 20 °C

Numero di bottiglie prodotte: 4000

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

Enologo: Maurizio Caffarelli