



SYNTHESI
Aglanico
delVulture
D.O.C.



4 | 5



IL PRODOTTO CHE MEGLIO SINTETIZZA LA TIPOLOGIA,
IL TERRITORIO, LA STRUTTURA, LA LONGEVITÀ DEL VINO
AGLIANICO E DEI TERRENI VULCANICI DAI QUALI PROVIENE

THE PRODUCT WHICH BEST SUMMARIZES TYPOLOGY,
TERRITORY, STRUCTURE AND LONGEVITY OF THE AGLIANICO
WINE AND OF THE VOLCANIC SOIL FROM WHICH IT COMES



Provenienza

Area del Vulture, fascia di vigneti dai 450/600 metri s.l.m.

Vitigno

Aglianico 100%.

Epoca di vendemmia

15/20 ottobre.

Vinificazione

Classica in rosso di uve dirasbate, macerazione sulle bucce in acciaio per 10 giorni a 25/28 °C, durante i quali si effettuano periodici rimontaggi e follature.

Elevazione

In botte grande di rovere di Slavonia per l'80% ed in barriques francesi per il restante 20%. Imbottigliamento ed affinamento finale di 7/8 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino vivo, profumo intenso, etereo e sapore asciutto e vellutato col tempo.

Abbinamento e servizio

Carni rosse in genere, selvaggina e formaggi stagionati.
Degustare a 16/18 °C in calice ampio.



Origin

Vulture surroundings, vineyards located at 450/600 mt above sea level.

Grape Variety

Aglianico 100%.

Harvest Time

15/20 October.

Vinification

Classical, grapes are treaded and destemmed, maceration on the skins in stainless steel for 10 days at 25/28 °C, during this period several pumping overs and delestages are carried out.

Finishing/ageing

80% in large Slavonia oak barrel and 20% in French barriques.
Bottling and final 7/8 months finishing.

Tasting notes

Bright ruby red, intense and ethereal bouquet, dry to the palate, velvety with ageing.

Gastronomic matches

Red meat, game and mature cheeses.
Serve at 16/18 °C. in wide red wine goblet.