

L' ANTICO Aglianico spumante

Particolare ed ormai rara versione di Aglianico, è un prodotto che racconta l'antica vocazione enoica del Vulture e dei suoi interpreti più storici

Special and rare version of Aglianico it is a product linked to the ancient oenological vocation of the Vulture territory and its historical exponents



Provenienza
Uve Aglianico del comune di Barile e del suo comprensorio.

Vitigno
Aglianico 100%.

Epoca di Vendemmia
Ottobre inoltrato.

Vinificazione
In rosso di uve diraspate, breve macerazione e svinatura con considerevole residuo zuccherino. Spumantizzazione metodo Charmat. Avvio a rifermentazione del mosto base in autoclave a bassa temperatura. Lenta presa di spuma per circa 90 gg. stabilizzazione a freddo ed imbottigliamento sterile.

Caratteristiche organolettiche
Ricca spuma violacea, colore rosso rubino dai vivissimi riflessi. Profumi primari di frutti rossi, ciliegia e fragolina di bosco. Fresco al palato, vinoso e piacevolmente amabile.

Abbinamento e servizio
Dolci pietanze del territorio, tra cui crostata a base di castagne, amarene. Accompagna inoltre piacevolmente spuntini a base di salumi ed insaccati. Degustare a 10 °C in calice a tulipano, anche per percepire il suo persistente perlage.

Origin
Aglianico grapes from Barile and its surroundings.

Grape variety
Aglianico 100%.

Harvest time
Late October.

Vinification
Destemmed grapes, short maceration and devatting with considerable residual sugar. Charmat method sparkling steps. Re-fermentation of must in low temperature autoclave. Slow foaming for around 90 days, cold stabilization and sterile bottling.

Tasting notes
Rich claret foam, ruby red with vivid shimmers. Red fruits scent, cherry and wild strawberry. Fresh to the palate, vinous and pleasantly smooth.

Gastronomic matches
Local desserts, such as chestnut or sour cherry jam tart. Pleasantly matches cold meats and sausages snacks. Taste at 10 °C in tulip chalice to perceive its persistent perlage.