



VIGNETI DEL VULTURE

TERRA, VINO E PASSIONE

Piano Del Cerro

Aglianico del Vulture

DOC

Bottiglia da: ml 750

Vitigno: Aglianico del Vulture

Area di Produzione: Uve provenienti dalle migliori selezioni dei cloni e dai vigneti più vecchi del comune di Acerenza a 600 mt di altitudine

Vinificazione: selezione delle uve con doppio tavolo di cernita al fine di eliminare tutte le componenti vegetali derivanti dal grappolo. Pigiadiraspatura soffice e vinificazione in tini di legno con macerazione di circa 25-30 giorni effettuando follatura manuali ogni 6 ore. Affinamento: 24 mesi in barriques nuove, dove avviene la fermentazione malolattica.

Idea del Vino: vino per consumatori esperti alla ricerca di sapori unici.

Caratteristiche Sensoriali: Di colore rosso intenso, al naso si percepiscono note di confettura di mora e di ribes nero, unite a note speziate e balsamiche. Vino di grande struttura e finale balsamico e persistente.

Abbinamenti gastronomici: si abbina bene a tutti i piatti a base di carne e formaggi stagionati, fruibile con piacere anche lontano dai pasti come vino da meditazione.

Temperatura di servizio: 18-20 °C.



FANTINI

GROUP

FARNESE