

Tradizioni, sapori e qualità dalla Basilicata

AUGUSTUS

Aglianico del Vulture D.O.C. 2020

Varietà uva:	Aglianico del Vulture 100%
Tipo di allevamento:	Spalliera con circa 4.500 piante per Ha
Età dei vigneti:	20 - 30 anni
Produzione ton/ha:	4 - 6
Altitudine dei vigneti:	400/550 metri
Zona di produzione:	Area del Monte Vulture, Ripacandida (PZ) Basilicata
Epoca di vendemmia:	Fine Ottobre
Metodo di vendemmia:	Raccolta a mano delle uve in cassette da 12-15 kg e trasporto immediato delle stesse in cantina
Vinificazione:	Vinificazione in piccoli fermentini e macerazione pellicolare a temperatura controllata da 23° a 26° C per circa 10 giorni.
Affinamento:	In piccole botti di rovere francese da litri 225 per circa 24 mesi ed in bottiglia per almeno 6
Caratteristiche organolettiche:	Vino prodotto nelle migliori annate e presenta: Colore rosso rubino intenso tendente al granato Bouquet vinoso con profumo delicato di frutti rossi maturi, caratteristico e speziato Sapore asciutto, pieno e sapido, gradevolmente tannico e vellutato Alcool 14% Vol
Abbinamento gastronomico e temperatura di servizio:	Classico vino da invecchiamento indicato con arrostiti, piatti forti, cacciagione e formaggi stagionati. Si suggerisce di stappare un'ora prima e servire a 18° - 20°

