

Tradizioni, sapori e qualità dalla Basilicata

# SETTECOLLI

## Aglianico del Vulture D.O.C. 2021

<b>Varietà uva:</b>	Aglianico del Vulture 100%
<b>Tipo di allevamento:</b>	Spalliera con circa 3.600 piante per Ha
<b>Età dei vigneti:</b>	10 - 20 anni
<b>Produzione ton/ha:</b>	7 - 9
<b>Altitudine dei vigneti:</b>	400/550 metri
<b>Zona di produzione:</b>	Area del Monte Vulture, Ripacandida (PZ) Basilicata
<b>Epoca di vendemmia:</b>	Metà Ottobre
<b>Metodo di vendemmia:</b>	Raccolta a mano delle uve in cassette da 12-15 kg e trasporto immediato delle stesse in cantina
<b>Vinificazione:</b>	Vinificazione in piccoli fermentini e macerazione pellicolare a temperatura controllata da 23° a 26° C per circa 10 giorni.
<b>Affinamento:</b>	Parte in piccole botti di rovere francese da litri 225 e parte in serbatoi di acciaio inox per circa 9 mesi ed in bottiglia per almeno 3
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	<p>Vino di buona qualità, di corpo e grande struttura che presenta:</p> <p><b>Colore</b> rosso rubino intenso con lievi note granata con l'invecchiamento.</p> <p><b>Bouquet</b> vinoso con profumo delicato di viola e ribes, con una lieve nota di rovere</p> <p><b>Sapore</b> asciutto, sapido e persistente, tannico ma vellutato</p> <p><b>Alcool</b> 13% Vol</p>
<b>Abbinamento gastronomico e temperatura di servizio:</b>	Classico vino da arrosto di carni bianche e rosse, primi piatti saporiti e formaggi stagionati. Si suggerisce di stappare un'ora prima e servire a 18° - 20°

