

Tradizioni, sapori e qualità dalla Basilicata

SYMPOSIUM

Aglianico del Vulture D.O.C. 2020

Varietà uva:	Aglianico del Vulture 100%
Tipo di allevamento:	Spalliera con circa 4.00 piante per Ha
Età dei vigneti:	15 - 25 anni
Produzione ton/ha:	5 - 7
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 e in bottiglia per almeno 6
Caratteristiche organolettiche:	Vino di buona qualità, di corpo e grande struttura che presenta: Colore rosso rubino intenso con lievi note granata Bouquet vinoso con profumo delicato di sottobosco e note di spezie Sapore asciutto, sapido di gran corpo, piacevolmente tannico Alcool 14% Vol
Abbinamento gastronomico e temperatura di servizio:	Classico vino da invecchiamento indicato con piatti sapidi ed elaborati della cucina lucana, arrostiti, e formaggi a pasta dura. Si suggerisce di stappare un'ora prima e servire a 18° - 20°

