

Tradizioni, sapori e qualità dalla Basilicata

SYMPOSIUM

Aglianico del Vulture D.O.C. 2021

Varietà uva	Aglianico del Vulture 100%.
Tipo di allevamento	Spalliera, circa 4.000 ceppi per ettaro.
Età dei vigneti	25-30 anni.
Produzione ton/ha	5 - 7 t/ha (50-70 q.li).
Altitudine dei vigneti	400/550 metri s.l.m., esposizione est / sud-est.
Zona di produzione e suoli	Area del Monte Vulture, Ripacandida (PZ) Basilicata. Suoli sabbioso-pozzolani di origine piroclastica su substrato tufaceo, ricchi in potassio e ferro, molto drenanti.
Epoca di vendemmia	Fine ottobre.
Metodo di vendemmia	Raccolta a mano in cassette da 12-15 kg e trasporto immediato in cantina.
Vinificazione	Diraspigiatura e fermentazione in piccoli fermentini; macerazione pellicolare di circa 10 giorni a temperatura controllata da 23° a 26° C con follature e rimontaggi quotidiani. Svinatura, pressatura soffice e fermentazione malolattica completa.
Affinamento	12-15 mesi in botti di rovere francese da 500 litri, quindi almeno 6 mesi in bottiglia prima dell'immissione al consumo.
Caratteristiche organolettiche	Vino di corpo e grande struttura. Colore rosso rubino intenso con lievi note granata. Bouquet vinoso e profondo, dal profumo delicato di sottobosco con note di spezie. Sapore asciutto, sapido, di gran corpo, piacevolmente tannico e di finale persistente.
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° C.
Confezionamento	Bottiglia da 75 cl, 6 bottiglie per cartone. Contiene solfiti.

