



Vignali

AGLIANICO DEL VULTURE
Denominazione di Origine Controllata

Varietà uva:
Aglianico 100%.

*Tipo di Allevamento dei Vigneti
e densità media per Ha:*
Spalliera con circa 3500 piante.

Età dei vigneti:
10 – 20 anni

Produzione per Ha:
7 – 9 Ton

Altitudine dei vigneti: 400 – 550 metri.

Zona di produzione: Parte nord orientale della Provincia di Potenza delimitata dal disciplinare di produzione che comprende il territorio di n. 15 Comuni, in particolar modo nel Comune di Venosa *Città di Orazio*.

Epoca di vendemmia: Dal 10 al 30 Ottobre.

Metodo di vendemmia: Selezione delle uve, raccolte a mano, in cassette da 12 – 15 Kg. nelle prime ore del mattino 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 8 giorni, completamento della fermentazione alcolica e malolattica in serbatoi inox.

Affinamento: In botti di rovere da Hl. 25 e 50 cad. per circa 12 mesi ed in bottiglia per almeno 4 mesi.

Caratteristiche organolettiche e commento tecnico:

Vino di buona struttura e moderno che presenta:
Colore rosso rubino intenso con lievi riflessi granati.
Bouquet vinoso con profumo delicato di ribes, moderatamente speziato.
Sapore asciutto, sapido e persistente, molto gradevole nella sua armonia.

Abbinamento gastronomico e temperatura di servizio:

Classico vino da arrostiti, primi piatti tipici della cucina mediterranea, cacciagione e formaggi stagionati.
Si suggerisce di servire a 16° - 18°C.



Cantina di Venosa S.c.a r.l.

Via Appia – C.DA Vignali - VENOSA (PZ)

Tel.+39 0972 36702 Fax +39 0972 35891

P.IVA 00102920766