



## Vignali

BASILICATA I.G.T. ROSSO

*Varietà uva:*  
Aglianico 100%.

*Tipo di Allevamento dei Vigneti e densità media per Ha:*  
Spalliera con circa 3.200 piante.

*Età dei vigneti:*  
10 – 20 anni

*Produzione per Ha:*  
8 – 10 Ton

*Altitudine dei vigneti:* 400 – 550 metri.

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

*Epoca di vendemmia:* Dal 15 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 serbatoi inox per circa 3 mesi ed in bottiglia per almeno un mese.

*Caratteristiche organolettiche e commento tecnico:*

Vino di buona struttura e moderno che presenta:  
*Colore* rosso rubino intenso con sfumature di gioventù.  
*Bouquet* vinoso ed avvolgente con profumo delicato di ciliegia.  
*Sapore* sapido e pieno di facile e pronta beva.

*Abbinamento gastronomico e temperatura di servizio:*

Classico vino Lucano che ben si sposa con la tipica cucina regionale, ricca di sapori fatta da primi piatti saporiti, secondi a base di carni arrosto ed al forno e formaggi di media stagionatura.

E un ideale vino da *tutto pasto*.

Si suggerisce di servire fresco di cantina a 14° - 16°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