

# CARATO VENUSIO

## AGLIANICO DEL VULTURE DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA  
CANTINA DI VENOSA Scarl - VENOSA - ITALIA  
PRODOTTO IN ITALIA

## Carato Venusio

AGLIANICO DEL VULTURE  
Denominazione di Origine Controllata

*Varietà uva:*  
Aglanico 100%.

*Tipo di Allevamento dei Vigneti  
e densità media per Ha:*  
Spalliera con circa 4.500 piante.

*Età dei vigneti:*  
25 – 35 anni

*Altitudine dei vigneti:*  
400 – 450 metri

*Produzione per Ha:*  
6 – 8 Ton

- 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 20 Ottobre al 5 Novembre, dopo breve surmaturazione delle uve.
- 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 10 giorni, completamento della fermentazione alcolica e malolattica in serbatoi inox.
- Affinamento:* In piccole botti di rovere francese da litri 225 e 500 cad. per 12 – 18 mesi ed in bottiglia per almeno 6 mesi.
- Caratteristiche organolettiche :* Vino di notevole struttura, elegante, ben equilibrato e moderno, presenta:  
*Colore* rosso rubino intenso tendente al granato.  
*Bouquet* vinoso con profumo delicato di sottobosco, caratteristico e speziato.  
*Sapore* asciutto, pieno e sapino, gradevolmente tannico e vellutato.
- Abbinamento gastronomico e temperatura di servizio:* E' il classico vino da invecchiamento indicato con arrostiti, piatti forti, cacciagione e formaggi stagionati.  
Si suggerisce di stappare un'ora prima e servire a 18° - 20°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