

# CARATO VENUSIO

## AGLIANICO DEL VULTURE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

RISERVA

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

## Carato Venusio

### RISERVA

AGLIANICO DEL VULTURE  
Denominazione di Origine Controllata

*Varietà uva:*  
Aglanico 100%.

*Tipo di Allevamento dei Vigneti  
e densità media per ha:*  
Spalliera con circa 6.000 piante.

*Età dei vigneti:*  
40 anni.

*Altitudine dei vigneti:*  
400 – 450 metri.

*Produzione per ha:*  
5 – 6 t.

- Zona di produzione:* Parte nord orientale della Provincia di Potenza delimitata dal disciplinare di produzione che comprende il territorio di 15 Comuni, in particolar modo il Comune di Venosa, *Città di Orazio*.
- Epoca di vendemmia:* Dal 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 15 giorni, completamento della fermentazione alcolica e malolattica in serbatoi di acciaio inox.
- Affinamento:* In piccole botti di rovere francese da litri 225 per 18 mesi ed in bottiglia per almeno 12 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:* È il classico vino da invecchiamento indicato con arrostiti, piatti forti, cacciagione e formaggi stagionati.  
Si suggerisce di stappare due ore 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