



Il Madrigale di Gesualdo

AGLIANICO DEL VULTURE
Denominazione di Origine Controllata

Varietà uva:
Aglanico 100%.

Tipo di Allevamento dei Vigneti e densità media per Ha:
Spalliera con circa 4500 piante.

Età dei vigneti:
25 – 35 anni

Produzione per Ha:
5 – 7 Ton



- Altitudine dei vigneti:* 400 – 450 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:* Fine Ottobre.
- Metodo di vendemmia:* Selezione delle uve, raccolte a mano, in cassette da 10 – 12 Kg. nelle prime ore del mattino e trasporto immediato delle stesse in cantina.
- Vinificazione:* Vinificazione in fermentini orizzontali rotativi e macerazione pellicolare a temperatura controllata da 23° a 26° C. per circa 10 giorni, completamento della fermentazione alcolica e malolattica in serbatoi inox e trasferimento immediato in botti di rovere francesi da lt. 225 – 300 per 9 mesi circa e viene imbottigliato al 50% con vino affinato in serbatoi di acciaio inox. Viene commercializzato dopo almeno 4 mesi dall'imbottigliamento.
- Caratteristiche organolettiche e commento tecnico:* Vino dalle sensazioni estreme, dal grande equilibrio ed eleganza che presenta:
Colore rosso porpora profondo ed impenetrabile.
Bouquet vinoso ed inebriante con chiari sentori di frutti neri maturi e spezie
Sapore asciutto, pieno e sensoriale di natura vulcanica, appena tannico, denso e vellutato.
- Abbinamento gastronomico e temperatura di servizio:* Compagno ideale di importanti banchetti per la piena soddisfazione del gusto personale da *amare* con i piatti che si amano.
Stappare con giusto anticipo 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