



Gesualdo

da Venosa

AGLIANICO DEL VULTURE

Denominazione di Origine Controllata

Varietà uva:

Aglianico 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 - Loc. Vignali - VENOSA (PZ)

Tel.+39 0972 36702 Fax +39 0972 35891

P.IVA 00102920766