

TERRE DI ORAZIO

AGLIANICO DEL VULTURE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Terre di Orazio

AGLIANICO DEL VULTURE

Denominazione di Origine Controllata

Varietà uva:

Aglianico 100%.

*Tipo di Allevamento dei Vigneti
e densità media per Ha:*

Spalliera con circa 4000 piante.

Età dei vigneti:

15 – 30 anni

Produzione per Ha:

6 – 9 Ton

CANTINA VENOSA

Altitudine dei vigneti: 450 – 500 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: 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 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 10 – 15 mesi ed in bottiglia per almeno 6 mesi.

Imbottigliamento: Filtrazione ed imbottigliamento a freddo.

Caratteristiche organolettiche e commento tecnico: Vino ben strutturato ed elegante che presenta:

Colore rosso rubino intenso con lievi riflessi granati.

Bouquet vinoso e personale con profumo delicato di viola e ribes.

Sapore asciutto, pieno ed intenso, piacevolmente tannico.

Abbinamento gastronomico e temperatura di servizio:

Tipico vino da arrosto di carni bianche e rosse, primi piatti saporiti, selvaggina e formaggi a pasta dura.

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