



## AGLIANICO DEL VULTURE D.O.C.

**VITIGNO:**

Aglianico 100%

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

Guyot

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO:**

Medio impasto vulcanico

**ESPOSIZIONE:**

Est;Sud-Est 500mt s.l.m.

**RESA MEDIA:**

70Hl/Ha

**VENDEMMIA:**

seconda-terza decade di Ottobre

**RACCOLTA:** Manuale

**VINIFICAZIONE:**

dopo le operazioni di pigiadiraspatura segue la macerazione delle uve per un periodo di circa 8-10 giorni. Ultime le fasi di fermentazione, svinatura e malolattica il vino viene posto in botti di rovere di Slavonia dove sosta almeno 18 mesi.

**CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO:** 10-15 anni

**COLORE:**

rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento

**PROFUMO:** i

ntenso, penetrante tipico del vitigno

**SAPORE:**

orposo, pieno, persistente.

