Primo

TIPO DI VINO: AGLIANICO DEL VULTURE DOC

TIPO DI UVE: AGLIANICO DEL VULTURE

RESA PER ETTARO VIGNETI: 85 Q.LI

VENDEMMIA: SECONDA DECADE DI OTTOBRE

ANNATA: 2010

BOTTIGLIE PRODOTTE: 15000

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 6 MESI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,50%

VINO ROSSO GIOVANE OTTENUTO DA UVE AGLIANICO DEL VULTURE IN PUREZZA; VINIFICATO CON MACERAZIONE DI OTTO GIORNNNI A TEMPERATURE ENTRO I 23° C. AFFINATO IN CONTENITORI DI ACCIAIO. DI COLORE ROSSO VIOLACEO, DAL BOUQUET INTENSO DI NOTE DI FRUTTA ROSSA E DAL CORPO PIENO E FRESCO, NON ECCESSIVAMENTE RICCO.DIMOSTRA UNA DISCRETA ACIDITA' CHE LO MANTIENE FRESCO E UN FINALE MORBIDO DA TANNINI BEN EVOLUTI. VINO ADATTO SU PASTA, PIATTI DI BACCALA' E CARNI BIANCHE.

VIGNE DEL VULTURE | CORSO GARIBALDI 74 | MELFI (PZ) ITALY

TEL 0972.238263 | info@vignedelvulture.it www.vignedelvulture.it