

Vigne del Vulture

Aglianico del Vulture 2009

Vino ottenuto da un assemblaggio di aglianico 2009 proveniente da zone pedo climatiche diverse nel panorama biotipico del Vulture.

Affinato in parte in barriques di rovere francese a media tostatura ed in parte in vasche di cemento e terracotta è commercializzato dopo 6 mesi di affinamento in bottiglia. Alle caratteristiche tipiche dell'Aglianico coltivato a 400 metri di altitudine su terreni lavici con note balsamiche e caratteristica mineralità si combinano le peculiarità in grande ricchezza di corpo e la morbidezza dei tannini di Aglianico coltivato su terreni grassi nonché calcarei. E' un vino completo, complesso, intenso all'olfatto ed in bocca morbido e vellutato dai tannini maturi ed eleganti. L'intensità delle sue note balsamiche si ripropongono al gusto nella sensazione retro nasale dopo la deglutizione, rendendo più complessa e persistente le sensazioni di pienezza e carnosità. Vino longevo da apprezzare subito ma dotato di ottima conservabilità nel tempo.

Ottenuto con uve Aglianico, dal color rosso intenso quasi violaceo, con lievi sfumature tendenti al granato. Caratterizzato da un profumo intenso e persistente tipico del terroir, ricco di note balsamiche, menta, vaniglia, cannella, combinate con confettura e frutta matura. Il gusto è pieno, armonico e vellutato dai tannini morbidi ben evoluti. Ottimo da meditazione.

Bottiglie prodotte: 5100

Resa per ettaro: 7,00 t

Terreno: Vulcanico ricco di minerali

Vitigni: Aglianico del Vulture 100%

Gradazione alcolica: 13,5 % Vol

