



# AGLIANICO DEL VULTURE DOC

## Vitigni

Aglianico del Vulture

## Zona di produzione

Basilicata

## Vinificazione

Le uve vengono raccolte manualmente nel mese di ottobre, con l'utilizzo di piccole cassette.

Segue la diraspatura e pigiatura soffice e la tradizionale fermentazione in rosso con temperatura non superiore ai 22°-24°C. Maturazione in barriques. Imbottigliamento verso la fine dell'anno successivo alla vendemmia.

## Caratteristiche

Colore rubino intenso con spiccati riflessi granati. Profumo ampio e complesso, decisamente fruttato ed etereo, con nitidi sentori speziati.

Sensazioni spiccate di ciliegia e di confettura di frutta, ribes e rosmarino, tabacco e cannella con leggeri accenni di vaniglia. Sapore secco, caldo, di ampia struttura e lunga persistenza aromatica.

## Abbinamenti

Ottimo in abbinamento a carni rosse ed arrosti. Perfetto anche come vino da meditazione.

## Temperatura di Servizio

16°-18°C

## Bottiglia

Baros

## Dati analitici

Alcool: 13% vol.

Zuccheri: 10 g/l

BRUNILDE  
— DI —  
MENZIONE



**SCHENK**  
ITALIAN · WINERIES