

## Aglianico del Vulture DOC



**Vitigno:** Aglianico del Vulture

**Area di Produzione:** Uve provenienti dalle migliori selezioni dei cloni e dai vigneti più vecchi del comune di Acerenza, a 600 m di altitudine

**Vinificazione:** selezione delle uve con doppio tavolo di cernita al fine di eliminare tutte le componenti vegetali derivanti dal grappolo. Pigiadiraspatura soffice e vinificazione in tini di legno con macerazione di circa 25-30 giorni effettuando follatura manuale ogni 6 ore. Affina per 24 mesi in barriques nuove, dove avviene la fermentazione malolattica. Successivo periodo di maturazione.

**Caratteristiche Sensoriali:** Versato nel bicchiere l'Aglianico del Vulture risplende nel suo colore rosso rubino intenso, al naso è ampio e complesso, con note fruttate e sentori di spezie. Sono evidenti anche rimandi di ciliegia, confettura di frutta, ribes, tabacco, cannella, vaniglia e rosmarino. Il sapore, secco e caldo, rispecchia le sensazioni odorose ed evidenzia la struttura di queste uve che regalano una eccellente persistenza aromatica. Di questo vino colpisce la spiccata personalità e la predisposizione a migliorare con l'invecchiamento.

**Abbinamenti gastronomici:** È ottimo abbinato a gustose grigliate miste, alle lasagne al forno con ragù di carne, al filetto di manzo con contorno di funghi porcini, al risotto al tartufo, alla selvaggina ed alla cacciagione. L'Aglianico è perfetto anche per abbinamenti con antipasti a base di salumi affettati, formaggi ben stagionati e saporiti come il caciocavallo lucano.

**Temperatura di servizio:** 18°C