



AUGUSTUS AGLIANICO DEL VULTURE D.O.C.

Varietà uva	Aglianico 100%	
Tipo di allevamento	Spalliera con circa 4.500 piante per Ha.	
Età dei vigneti	20 - 30 anni	
Produzione ton/ha	4 - 6	
Altitudine dei vigneti	400 - 550 metri	
Zona di produzione	Ripacandida e Genzano di Lucania	
Epoca di vendemmia	Fine ottobre Raccolta a mano delle uve in casse da 12 - 15 Kg. e trasporto immediato delle stesse in cantina	
Metodo di vendemmia	Vinificazione in piccoli fermentini e macerazione pellicolare a temperatura controllata da 23° a 26° C per circa 10 giorni	
Vinificazione	In piccole botti di rovere francese da litri 225 per corca 12 mesi in bottiglia per almeno 6	
Affinamento	Vino prodotto nelle migliori annate e presenta:	
Caratteristiche organolettiche	Colore	rosso rubino intenso tendente al granato
	Bouquet	vinoso con profumo delicato di frutti rossi maturi, caratteristico e speziato
	Sapore	asciutto, pieno e sapido, gradevolmente tannico e vellutato
	Alcool	14% vol.
Abbinamento gastronomico e temperatura di servizio	È il classico vino da invecchiamento indicato con arrostiti, piatti forti, cacciagione e formaggi stagionati. Si suggerisce di stappare un'ora prima e servire a 18° - 20°C	