



SYMPOSIUM AGLIANICO DEL VULTURE D.O.C.G.

Varietà uva	Aglianico 100%	
Tipo di allevamento:	Spalliera con circa 4.000 piante per Ha.	
Età dei vigneti:	15 - 25 anni	
Produzione ton/ha:	5 - 7	
Altitudine dei vigneti:	400 - 550 metri	
Zona di produzione:	Ripacandida e Genzano di Lucania	
Epoca di vendemmia:	Fine ottobre	
Metodo di vendemmia:	Raccolta a mano delle uve in casse da 12 - 15 Kg. e trasporto immediato delle stesse in cantina	
Vinificazione:	Vinificazione in piccoli fermentini e macerazione pellicolare a temperatura controllata da 23° a 26° C per circa 10 giorni In piccole botti di rovere francese da litri 225 per corca 12 mesi in bottiglia per almeno 6	
Affinamento:	Vino di buona qualità e grande struttura presenta:	
Caratteristiche organolettiche	Colore	rosso rubino intenso con lievi note granata
	Bouquet	vinoso con profumo delicato di sottoboco, e note di spezie
	Sapore	asciutto, sapido di gran corpo, piacevolmente tannico
	Alcool	14% vol.
Abbinamento gastronomico e temperatura di servizio:	Classico vino da invecchiamento indicato con piatti sapidi ed elaborati della cucina lucana, arrostiti, e formaggi a pasta dura. Si suggerisce di stappare un'ora prima e servire a 18° - 20°C	