



TERRA DEI LUPI AGLIANICO DEL VULTURE D.O.C. 2013 - BIOLOGICO

Varietà uva	Aglianico 100 %			
Tipo di allevamento	Spalliera con circa 4.000 piante per Ha.			
Età dei vigneti	20 anni			
Produzione ton/ha	50 - 60			
Altitudine dei vigneti	600 - 700 metri			
Zona di produzione	Territorio del comune di Ripacandida (PZ) nel cuore dell'area di produzione dell'Aglianico del Vulture			
Epoca di vendemmia	Dal 15 al 30 di ottobre			
Metodo di vendemmia	Raccolta a mano delle uve in cassette da 10 - 12 Kg. nelle prime ore del mattino e trasporto immediato delle stesse in cantina			
Vinificazione	Vinificazione in piccoli fermentini e macerazione pellicolare a temperatura controllata da 23° a 26° C per 7 - 8 giorni, completamento della fermentazione alcolica e malolattica in serbatoi inox			
Affinamento	In serbatoi di acciaio inox ed in bottiglia per almeno 6/12 mesi			
Caratteristiche organolettiche	Colore	rosso rubino intenso con lievi riflessi granati		
	Bouquet	vinoso con profumo delicato di lampone e ribes		
	Sapore	asciutto, sapido e persistente, gradevolmente tannico		
Abbinamento gastronomico e temperatura di servizio	Classico vino da arrosti, primi piatti tipici della cucina mediterranea, cacciagione e formaggi stagionati. Si suggerisce di stappare con giusto anticipo e servire a 16° - 18°C			
Caratteristiche analitiche	Alcool	13,5% vol.	SO2 Libera	18 mg/l
	Zucchero	2,8 g/l	SO2 Totale	57 mg/l
	Acidità Totale	7,10 g/l	pH	3,418
	Acidità Volatile	0,47 g/l		