



## SETTECOLLI AGLIANICO DEL VULTURE D.O.C.

<b>Varietà uva</b>	Aglianico 100%								
<b>Tipo di allevamento</b>	Spalliera con circa 3.600 piante per Ha.								
<b>Età dei vigneti</b>	10 - 20 anni								
<b>Produzione ton/ha</b>	7 - 9								
<b>Altitudine dei vigneti</b>	400 - 550 metri								
<b>Zona di produzione</b>	Ripacandida e Genzano di Lucania								
<b>Epoca di vendemmia</b>	Metà ottobre								
<b>Metodo di vendemmia</b>	Raccolta a mano delle uve in cassette da 12 - 15 Kg. e trasporto immediato delle stesse in cantina								
<b>Vinificazione</b>	Vinificazione in piccoli fermentini e macerazione pellicolare a temperatura controllata da 23° a 26° C per circa 10 giorni. Parte in piccole botti di rovere francese da litri 225 e parte in serbatoi in acciaio inox per circa 9 mesi ed in bottiglia per almeno 3								
<b>Affinamento</b>	Vino di buona qualità, di corpo e grande struttura che presenta:								
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<table><tr><td><b>Colore</b></td><td>rosso rubino intenso con lievi note granata con l'invecchiamento</td></tr><tr><td><b>Bouquet</b></td><td>vinoso con profumo delicato di viola e ribes, con una lieve nota di rovere</td></tr><tr><td><b>Sapore</b></td><td>asciutto, sapido e persistente, tannico ma vellutato</td></tr><tr><td><b>Alcool</b></td><td>13% vol.</td></tr></table>	<b>Colore</b>	rosso rubino intenso con lievi note granata con l'invecchiamento	<b>Bouquet</b>	vinoso con profumo delicato di viola e ribes, con una lieve nota di rovere	<b>Sapore</b>	asciutto, sapido e persistente, tannico ma vellutato	<b>Alcool</b>	13% vol.
<b>Colore</b>	rosso rubino intenso con lievi note granata con l'invecchiamento								
<b>Bouquet</b>	vinoso con profumo delicato di viola e ribes, con una lieve nota di rovere								
<b>Sapore</b>	asciutto, sapido e persistente, tannico ma vellutato								
<b>Alcool</b>	13% vol.								
<b>Abbinamento gastronomico e temperatura di servizio</b>	Classico vino da arrosto di carni bianche e rosse, primi piatti saporiti, e formaggi stagionati. Si suggerisce di stappare un'ora prima e servire a 18° - 20°C								