



SETTECOLLI AGLIANICO DEL VULTURE D.O.C.

Varietà uva	Aglianico 100%								
Tipo di allevamento	Spalliera con circa 3.600 piante per Ha.								
Età dei vigneti	10 - 20 anni								
Produzione ton/ha	7 - 9								
Altitudine dei vigneti	400 - 550 metri								
Zona di produzione	Ripacandida e Genzano di Lucania								
Epoca di vendemmia	Metà ottobre								
Metodo di vendemmia	Raccolta a mano delle uve in cassette 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. 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								
Affinamento	Vino di buona qualità, di corpo e grande struttura che presenta:								
Caratteristiche organolettiche	<table><tr><td>Colore</td><td>rosso rubino intenso con lievi note granata con l'invecchiamento</td></tr><tr><td>Bouquet</td><td>vinoso con profumo delicato di viola e ribes, con una lieve nota di rovere</td></tr><tr><td>Sapore</td><td>asciutto, sapido e persistente, tannico ma vellutato</td></tr><tr><td>Alcool</td><td>13% vol.</td></tr></table>	Colore	rosso rubino intenso con lievi note granata con l'invecchiamento	Bouquet	vinoso con profumo delicato di viola e ribes, con una lieve nota di rovere	Sapore	asciutto, sapido e persistente, tannico ma vellutato	Alcool	13% vol.
Colore	rosso rubino intenso con lievi note granata con l'invecchiamento								
Bouquet	vinoso con profumo delicato di viola e ribes, con una lieve nota di rovere								
Sapore	asciutto, sapido e persistente, tannico ma vellutato								
Alcool	13% vol.								
Abbinamento gastronomico e temperatura di servizio	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								