



AGLIANICO DEL VULTURE DOC

L'Aglianico del Vulture DOC Orme di Lava proviene da uve coltivate su terreni di origine vulcanica, tipici della zona. Interpretazione moderna dell'Aglianico è concepito nel rispetto delle caratteristiche varietali ma con un'intrigante complessità data da note di frutta scura.

LE UVE

Aglianico del Vulture.

ZONA DI PRODUZIONE

Località Pian di Camera nel comune di Venosa, alle pendici del vulcano Vulture.

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

400 metri s.l.m..

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

I suoli della zona di Pian di Camera tendono al limoso-argilloso con una buona fertilità grazie alla presenza di formazioni colloidali. Caratterizzati da terreni di origine vulcanica e dal drenaggio eccellente, in cui i lapilli e cenere delle antiche eruzioni si sono mescolate al suolo ricco di argilla, calcio, azoto e tufo, hanno creando un terroir unico nel suo genere e nel panorama vitivinicolo del mediterraneo.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Guyot.

VENDEMMIA

Tra fine settembre e metà ottobre.

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo per 5 giorni alla quale fa seguito una fermentazione alcolica della durata di circa 15 giorni ad una temperatura di 18-23°C.

AFFINAMENTO

Una parte del vino affina per alcuni mesi in botte grande.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso porpora; profumo intenso di frutti rossi tra cui spiccano la mora e le amarene. Al palato è fruttato, morbido e rotondo con una persistente sapidità.

CONSERVAZIONE OTTIMALE

7 anni conservando le bottiglie coricate, al buio, in un luogo fresco.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Paste al forno, carni rosse, brasati, formaggi stagionati. Ottimo da abbinare ai piatti tipici della tradizione lucana come calzoncelli ripieni e pollo alla Lucana.

ALLERGENI: Contiene solfiti.

