

AQUILA DEL VULTURE

Varietà uva:	100% Aglianico del Vulture
Classificazione:	D.O.C. Basilicata
Zona di produzione:	Area del Monte Vulture, Venosa (PZ), Basilicata
Annata di produzione:	2017
Altitudine del Vigneto:	mt 450 s.l.m.
Superficie Vitata dell'azienda:	10 ettari circa
Giacitura dei Vigneti:	Collina
Anno di impianto:	1995
Sistema di allevamento:	Spalliera
Potatura:	Guyot semplice
Densità di impianto:	N. 4.400 ceppi/Ha
Tipologia di terreno:	Suolo di origine vulcanica, sciolto e asciutto, di buona struttura, essenzialmente tufaceo e dal colore tipico dei terreni pozzolanici, dotato inoltre di una buona presenza di minerali.
Epoca di vendemmia:	Seconda / terza decade di ottobre.
Raccolta:	Eseguita a mano in cassette.
Resa di uva per ettaro:	70 q. li /Ha
Vinificazione:	Pigiadiraspatura, seguita da 15 – 20 giorni di macerazione con le bucce alla temperatura di 23°/25 ° C.; fermentazione alcolica e malolattica eseguita in barrique per 10/12 mesi.
Affinamento e maturazione:	Viene passato per un periodo di 10-12 mesi in barriques, successivamente viene lasciato maturare in serbatoi di acciaio inox sino alla fase di pre-imbottigliamento.
Epoca di imbottigliamento:	Solitamente viene fatta coincidere con la stagione fresca della primavera e successivamente viene messo in commercio dopo che abbia trascorso almeno un periodo di sei mesi di affinamento in bottiglia.
Gradazione alcolica:	14,5% Vol.
Capacità di invecchiamento:	Da 8 a massimo 10 anni.
Epoca di max espressione:	Dopo il terzo, quarto anno dalla vendemmia.
Temperatura di servizio consigliata:	16° - 18° C.
Abbinamenti consigliati:	Carni alla brace, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.
Caratteristiche organolettiche:	Colore rosso rubino intenso 6 con sfumature tendenti all'arancio con il protrarsi della fase di invecchiamento. Sentori di frutta matura, mandorla amara, frutti di bosco, cioccolato e vaniglia; elegante al palato, rotondo e morbido: ben strutturato con presenza di tannini nobili e maturi.

