

# NERO DEGLI ORSINI

<b>Varietà uva:</b>	Aglianico del Vulture in purezza
<b>Classificazione:</b>	D.O.C. Basilicata
<b>Zona di produzione:</b>	Area del Monte Vulture, Venosa (PZ), Basilicata
<b>Annata di produzione:</b>	2017
<b>Altitudine del Vigneto:</b>	mt. 400 s.l.m.
<b>Superficie Vitata dell'azienda:</b>	10 ettari circa
<b>Giacitura dei Vigneti:</b>	collina
<b>Anno di impianto:</b>	1995
<b>Sistema di allevamento:</b>	spalliera
<b>Potatura:</b>	Guyot semplice
<b>Densità di impianto:</b>	N. 4.400 ceppi /Ha
<b>Tipologia di terreno:</b>	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.
<b>Epoca di vendemmia:</b>	Prima decade di Ottobre
<b>Raccolta:</b>	Eseguita a mano in cassette
<b>Resa di uva per ettaro:</b>	80 q.li/Ha
<b>Vinificazione:</b>	Pigiadiraspatura, seguita da 10-15 giorni di macerazione con le bucce alla temperatura di 23°/25° C fermentazione alcolica e maiolattica eseguita in serbatoi di acciaio inox termocontrollati.
<b>Affinamento e maturazione:</b>	Viene passato per un periodo di 8-10 mesi in tonneaux nuovi di legno di rovere francese. successivamente viene lasciato maturare in serbatoi di acciaio inox sino alla fase di pre-imbottigliamento.
<b>Epoca di imbottigliamento:</b>	solitamente viene fatta coincidere con la stagione fresca della primavera e successivamente viene messo in commercio dopo che abbia trascorso un periodo di sei mesi di affinamento in bottiglia.
<b>Gradazione alcolica:</b>	13,5% vol
<b>Temperatura di servizio consigliata:</b>	16° - 18° C.
<b>Abbinamenti consigliati:</b>	Carni alla brace, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati
<b>Capacità di invecchiamento:</b>	Da 8 a massimo 10 anni.
<b>Epoca di max espressione:</b>	Dopo il terzo, quarto anno dalla vendemmia
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	Colore rosso rubino intenso e con sfumature tendenti all'arancio con il protrarsi della fase di invecchiamento. Sentori di frutti di bosco, ciliegia e mandorla amara: elegante e fresco al palato, ben strutturato e giustamente tannico.

