

AGLIANICO DEL VULTURE DOC "ZIMBERNO"



Classificazione: Aglianico del Vulture Doc

Zona di Produzione: Tra i comuni di Ginestra e Venosa (Vulture)

Uve: 100% Aglianico del Vulture

Sistema di Allevamento: Spalliera con potatura a Guyot e spalliera con potatura a cordone speronato.

Resa per Ettaro: 80 Ql.

Caratteristiche del Terreno: Calcareo, argilloso e magmoso di origine vulcanica.

Epoca di Vendemmia: Fine ottobre - primi novembre

Vinificazione: Raccolta manuale in piccole cassette, pressatura soffice e macerazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento: Maturazione in acciaio inox con una parte affinata in botti di rovere

Note di Degustazione: Vino di buona struttura che presenta: Colore rosso rubino intenso con lievi riflessi granati. Bouquet vinoso con profumo delicato di ribes, moderatamente speziato. Sapore asciutto, sapido e persistente, molto gradevole nella sua armonia.

Gradazione Alcolica: 14% Vol.

Temperatura di Servizio: 18° C.

Abbinamenti: Classico vino da arrosti, primi piatti tipici della cucina mediterranea, cacciagione e formaggi stagionati.