

AGLIANICO DEL VULTURE DOCG "LE DRUDE"



Classificazione: Aglianico del Vulture Docg

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

Uve: 100% Aglianico del Vulture

Sistema di Allevamento: Spalliera con potatura a Guyot

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: In botti di rovere per almeno 2 anni

Note di Degustazione: L'Aglianico del Vulture DOC è caratterizzato da un bel colore rosso rubino nel quale compaiono, con il procedere dell'invecchiamento, riflessi granata o aranciati. Il profumo è intenso e armonico, ed anch'esso si accentua con l'età. Al palato questo vino presenta un sapore caldo, sapido ed asciutto, complessivamente molto armonico ed equilibrato e che con l'invecchiamento diventa sempre più vellutato; il contenuto di tannini è ideale.

Gradazione Alcolica: 14% Vol.

Temperatura di Servizio: 18° - 20° C.

Abbinamenti: Grazie al suo sapore intenso e corposo, l'Aglianico del Vulture DOC si presta particolarmente bene all'abbinamento con carni (bianche, ma soprattutto rosse) cotte allo spiedo o al forno. Questo vino è ideale anche per brasati, arrosti e ricchi piatti a base di selvaggina e cacciagione, senza dimenticare i formaggi stagionati saporiti

come ad esempio il caciocavallo lucano, il cacio bucato, con il suo sapore leggermente piccante, oppure ancora il canestrato di Moliterno IGP prodotto con latte di pecora e capra