ACQUISTATO IL .....

"Forentum" Aglianico del Vulture Superiore DOCG 2017 2017



Essenza di un territorio vulcanico

Nasce alle pendici del Monte Vulture, in Basilicata, ed è un piccolo tesoro enologico che racconta una storia millenaria. Stiamo parlando di Forentum, Aglianico del Vulture Superiore DOCG. Il suo nome rimanda all'antica Lavello, un centro vitale dell'epoca romana, come testimoniano le opere di Orazio e Plinio. 100% Aglianico del Vulture, queste antiche uve autoctone trovano il loro habitat ideale sui terreni vulcanici ricchi di minerali. I vigneti, con buona esposizione si trovano a un'altitudine di circa 450 metri sul livello del mare. La vendemmia avviene tra la fine di ottobre e l'inizio di novembre. Le uve vengono raccolte a mano e selezionate con cura per garantire la massima qualità. Dopo la pigiatura e la diraspatura, le uve fermentano sulle bucce per circa 18 giorni in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Segue un affinamento di circa 12 mesi in piccoli tini di legno, che conferisce al vino complessità e note speziate. L'imbottigliamento e un ulteriore affinamento in bottiglia completano il processo produttivo. Alla vista Forentum si presenta con un intenso colore rosso granato, arricchito da riflessi violacei. Al naso il bouquet è complesso e avvolgente, con note speziate di vaniglia, liquirizia e tabacco dolce, in perfetta armonia con note di confettura di frutti di bosco. In bocca, i tannini, pur presenti, sono morbidi e vellutati. La struttura è solida, ma l'acidità ben integrata dona freschezza e vivacità. Forentum è un vino versatile che si presta a numerosi abbinamenti. Perfetto con primi piatti corposi, sughi a base di carne, carni rosse arrosto e formaggi stagionati. L'agnello, in particolare, è un ideale.

Tradizione e Innovazione ai piedi del Monte Vulture. E' questo il biglietto da visita di Vitis in Vulture, realtà immersa nello straordinario paesaggio vulcanico della Basilicata. Con i suoi 95 ettari di vigneti, l'azienda si distingue per la passione con cui porta avanti la produzione di vini tipici del territorio. A guidare questa realtà c'è Giuseppe Avigliano, agronomo esperto e imprenditore agricolo, che persegue la creazione di un legame indissolubile tra terra, vigneto e bottiglia. In campagna soprattutto vitigni locali, come l'Aglianico del Vulture, autoctono che rappresenta l'eccellenza enologica della regione. Grazie a un terroir unico, di antica origine vulcanica, i vini acquisiscono una struttura complessa e una grande mineralità. Il fulcro dell'attività è la Cantina Finocchiaro, progettata dall'architetto giapponese Hikaru Mori, un esempio perfetto di come l'arte architettonica possa integrarsi con la tradizione vitivinicola. La cantina, moderna e innovativa, è pensata per ospitare non solo le fasi produttive del vino ma anche eventi culturali e degustazioni.

La Vigna

Terreno	Vulcanico, ricco di magnesio e potassio
Esposizione	Est-Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5200

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Basilicata
Uve	Aglianico del Vulture 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10-15 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	La vinificazione del Forentum Aglianico del Vulture Superiore D.O.C.G. avviene attraverso pigiatura e diraspatura con piccola diraspatrice e fermentazione sulle bucce per circa 18 giorni in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (26°C). L'affinamento12 mesi in piccoli tini in legno da circa 30 hl. Imbottigliamento e successivo affinamento per 12 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Colore rosso granato vivace con riflessi violacei intensi. Profumo complesso, ampio e avvolgente co note speziate di vaniglia, liquirizia e tabacco dolce in perfetta armonia con note di confettura di frutti di bosco . Estremamente equilibrato nella sua struttura tannica, risulta morbido,caldo, vellutato e persistente al palato.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821