



ACQUISTATO IL .....

"Forentum" Aglianico del Vulture DOC 2019

2019

## Tutta la forza dell'Aglianico



*Svinando*

### La Vigna

**Terreno** Vulcanico, ricco di magnesio e potassio

**Esposizione** Est Ovest

**Allevamento** Spalliera con potatura guyot

**Densità imp.** 5680

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Basilicata

**Uve** Aglianico del Vulture 100%

**Gradazione** 14,5% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** entro 10 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** Diraspatura, pigiatura e macerazione di 18 giorni controllata in serbatoi in acciaio. Successivamente affina per 12 mesi in serbatoi in acciaio, 12 mesi in barrique di rovere ed infine 12 mesi in bottiglia

**Sensazioni** Colore rosso rubino vivace. Dal profumo fragrante e vinoso, con sentore di fragole e lampone. Il sapore è asciutto, sapido e armonico.

Forentum Aglianico del Vulture DOC nasce dai suoli vulcanici di Lavello, in Basilicata. Questo comune, identificato dagli antichi romani come l'antica Forentum, ha una storia millenaria legata alla viticoltura. Lo testimoniano le parole di autori classici come Orazio e Plinio. Lavello si trova ai piedi del Monte Vulture, un vulcano spento che ha modellato non solo il paesaggio, ma anche la composizione dei terreni. Qui, a un'altitudine di circa 400 metri sul livello del mare, le viti di Aglianico trovano condizioni perfette per crescere. Il clima temperato, con estati calde e secche e inverni freddi, contribuisce a una maturazione lenta e regolare delle uve, che vengono vendemmiate tra la fine di ottobre e l'inizio di novembre, garantendo una perfetta concentrazione di zuccheri e aromi. Forentum è prodotto esclusivamente con uva Aglianico al 100%. Dopo una macerazione sulle bucce di circa 18 giorni a temperatura controllata, il vino viene trasferito in botti di rovere francese da 225 litri, per un affinamento di circa 12 mesi. L'affinamento, poi, prosegue in bottiglia per almeno 10 mesi, sviluppando una complessità e un equilibrio unici. Colore rosso rubino vivace, al naso rivela un profumo intenso, con note di frutta sotto spirito, accompagnate da sentori tostati di legno e spezie come pepe nero e vaniglia. In bocca è corposo e strutturato, con una trama tannica ben definita. L'equilibrio complessivo è perfetto, mentre il finale è lungo e persistente con un retrogusto che richiama le note di frutta matura e spezie. Grazie alla sua struttura robusta e alla lunga maturazione in legno, Forentum può evolvere bene per oltre 10-15 anni, sviluppando aromi terziari complessi come cuoio, tabacco e sottobosco. Si sposa con piatti ricchi e strutturati.

Tradizione e Innovazione ai piedi del Monte Vulture. È 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.

sulle bucce con rimontaggi giornalieri. Fermentazione a temperatura

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