



ACQUISTATO IL

"Labellum" Aglianico del Vulture DOC 2021

2021

Complesso e avvolgente



Svinando

Il nome "Labellum" rimanda all'antica cittadina di Lavello, un centro vitale dell'epoca romana. Si tratta di un interessante Aglianico del Vulture DOC, proposto da Vitis in Vulture, che ben rappresenta questo terroir unico, plasmato dal vulcano. Uve Aglianico del Vulture al 100% coltivate su antichi suoli vulcanici a un'altitudine di circa 380 metri sul livello del mare. Qui si crea un microclima unico, perfetto per la maturazione delle uve. La vendemmia, che avviene verso la fine di ottobre, è un momento cruciale. Le uve vengono raccolte a mano e selezionate con cura per garantire la massima qualità. In cantina, dopo la pigiatura e la diraspatura, le uve fermentano in contatto con le bucce per circa 12 giorni, in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Segue un affinamento di circa quattro mesi in piccole barrique di rovere francese, acquisendo complessità e note speziate. Dopo l'imbottigliamento, poi, segue un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia. Nel calice si presenta di un intenso colore rosso rubino, con riflessi granata. Al naso il bouquet è complesso e avvolgente, con note di frutta rossa matura, come ciliegie e more, e delicati sentori di spezie, tipiche dell'Aglianico. Elegante e asciutto, questo rosso del territorio gode di un perfetto equilibrio tra tannini e struttura. Il finale è lungo e persistente, con un gradevole ritorno di note fruttate e speziate. Da stappare quando sulla tavola si trovano primi piatti corposi, sughi a base di carne, carni rosse arrosto e formaggi stagionati. L'agnello, in particolare, è un compagno 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	Nord Sud
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	5680
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Basilicata
Uve	Aglianico del Vulture 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Diraspatura, pigiatura e macerazione di 12 giorni sulle bucce con rimontaggi giornalieri. Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi in acciaio. Successivamente affina per 12 mesi in serbatoi in acciaio, 4 mesi in barrique di rovere ed infine 6 mesi in bottiglia
Sensazioni	Colore rosso rubino. Al naso profumi di frutta rossa e delicati sentori di spezie. In bocca è elegante e asciutto, con un perfetto equilibrio tra tannini e struttura.

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