



ACQUISTATO IL .....

Messer Oto Aglianico del Vulture DOC

2015

## Carattere e stile



Di colore rosso intenso, al naso sprigiona sensazioni sulfuree e di frutta cotta. Bocca di buon corpo ma equilibrata, molto piacevole. L'Aglianico del Vulture per le cantine Madonna delle Grazie oltre che un dono è una passione. Messer Oto è un'interpretazione di gran spessore di queste uve, molto legata anche al terroir e ai caratteri più tipici della varietà.

Giuseppe e Paolo Latorraca impersonano tutto il carattere lucano. Giuseppe è preparato, capace di affascinare con i racconti sulla sua terra. Il figlio Paolo, estroso e sperimentatore, è come il suo Vulture: un vulcano traboccante di idee. Madonna delle Grazie prende il nome dall'omonimo complesso monastico del XVI secolo che sorge nei pressi della Cantina. L'azienda, oggi guidata da Giuseppe insieme ai figli Paolo e Michele, nasce nel 2003, ma raccoglie una tradizione familiare che dura da 4 generazioni. I vigneti si estendono su una superficie complessiva di 8 ettari, distribuiti in 4 contrade tutte nell'agro di Venosa, ad un'altitudine compresa tra 400 e 550 m. E a sventolare sull'albero maestro di Cantine Madonna delle Grazie è la bandiera dell'aglianico, vitigno nobile che qui ha trovato la sua terra d'elezione.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	A medio impasto, in alcune zone molto ciottoloso, di origine vulcanica
<b>Esposizione</b>	Sud-ovest 480 m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	4.500 ceppi per ettaro
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Basilicata
<b>Uve</b>	Aglianico del Vulture 100%
<b>Gradazione</b>	13,5% vol.
<b>Temp. Servizio</b>	18°
<b>Quando Berlo</b>	Entro 2 anni da oggi
<b>Abbinamento</b>	Ottimo a tutto pasto, soprattutto con piatti a base di carne
<b>Vinificazione</b>	Vasche di acciaio a temperatura controllata dove far avvenire la fermentazione con macerazione, avendo cura di non far disperdere gli aromi. Affinamento sulle fecce fini per consentire una crescita in struttura del vino, lo sviluppo delle caratteristiche gustative e olfattive
<b>Sensazioni</b>	Rosso intenso, al naso si sprigionano sensazioni sulfuree e di frutta cotta. Bocca di buon corpo ma equilibrata, molto piacevole

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