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 famigliare 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.

La Vigna

Terreno	A medio impasto, in alcune zone molto ciottoloso, di origine vulcanica
Esposizione	Sud-ovest 480 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Basilicata
Uve	Aglianico del Vulture 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Ottimo a tutto pasto, sopratutto con piatti a base di carne
Vinificazione	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
Sensazioni	Rosso intenso, al naso si sprigionano sensazioni sulfuree e di frutta cotta. Bocca di buon corpo ma equilibrata, molto piacevole

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821