

Sunando

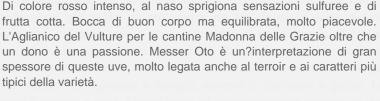
ACQUISTATO IL

Messer Oto Aglianico del Vulture DOC

2015

Carattere e stile





Giuseppe è 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

II 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