ACQUISTATO IL .....

Aglianico del Vulture DOC "D'Angelo" 2022 2022

Piacevolmente godibile, fino all’ultimo sorso



Vecchie viti, con un'età media di oltre 30 anni. E' questo il segreto dell'Aglianico del Vulture DOC proposto qui da cantina D'Angelo. Vigne capaci di dar vita a grappoli di grande concentrazione e qualità, grazie anche ai suoli di medio impasto vulcanico. Da un punto di vista concettuale, questo è il vino DOC di entrata di casa D'Angelo. Un Aglianico del Vulture da godere a pieno, fino all'ultimo sorso. Come spesso accade, però, questo Aglianico in gioventù si mostra energico e a tratti irruente. Con il passare del tempo, invece, affinando in bottiglia, si arrotonda e armonizza tutte le sue componenti. Figlio di una lunga maturazione di circa un anno e mezzo in botti grandi, nel bicchiere questo Aglianico si caratterizza per il bel colore rosso rubino intenso, con sfumature granato che diventano via via sempre più evidenti con l'invecchiamento. Al naso i profumi sono ricchi e piacevoli, con note di frutti di bosco, tipiche del vitigno. In bocca, invece, è decisamente asciutto, pieno e con tannini maturi e vivaci. Con il passare degli anni, poi, acquista ulteriore rotondità e armonia. Ottimo subito, è un vino che non teme sicuramente di invecchiare a lungo. Ben conservato in una cantina al fresco e al riparo dalla luce, per anni sarà in grado di regalarci grandi occasioni gastronomiche, specie se accostato a piatti di carne, saporite e non troppo strutturate.

"Il vino, il grande vino, è la somma della cultura di un luogo". E la famiglia D'Angelo rappresenta, ormai da quasi un secolo, uno dei simboli della tradizione vinicola lucana. Un'avventura che, dopo quattro generazioni, è oggi affidata a Erminia e Rocco, attuali titolari del marchio. Una storia che va di pari passo con l'affermazione dell'Aglianico del Vulture, da potente sconosciuto a simbolo del "Made in Basilicata". I vigneti aziendali si dividono tra Barile e Maschito. Zone con caratteristiche diverse ma entrambe vocate e adatte alla produzione di vini di qualità. 25 ettari in totale, coltivati principalmente con il vitigno principe, l'Aglianico del Vulture, ma anche Merlot, Primitivo, Malvasia e Moscato. Ben 14 etichette tra vini rossi, bianchi, rosé e spumanti, per una produzione complessiva di circa 250mila bottiglie, in larga parte destinate ai mercati esteri.

La Vigna

Terreno	Medio impasto vulcanico
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Basilicata
Uve	Aglianico 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da 3 a 15 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Raccolta manuale in cassetta. Vinificazione tradizionale con macerazione sulle bucce per 10 giorni. Affinamento di 18 mesi in botti grandi di rovere.
Sensazioni	L' Aglianico del Vulture Doc D'Angelo è un rosso da godere a pieno, fino all’ultimo sorso. E’ un Aglianico energico e corposo che nel tempo arrotonda e armonizza tutte le sue componenti. Rosso rubino intenso con evidenti note di frutti di bosco. Al palato risulta asciutto, pieno e vivace di tannini.

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