



ACQUISTATO IL

"Taglio del Tralcio" Aglianico del Vulture DOC 2024

2024

Ricco di corpo e morbidezza



Svinando

La Vigna

Terreno Origine terreno prevalentemente vulcanico

Esposizione Allevamento

Guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Basilicata

Uve Aglianico del Vulture 100%

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 7 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione

Al raggiungimento della maturazione si esegue il taglio del tralcio a fine ottobre, in un periodo di maturazione ideale per lo sviluppo della uva. La raccolta avviene esclusivamente a mano, con grande cura, in cantina, i grappoli affrontano dapprima una macerazione a freddo di circa dieci giorni, utile a preservare profumi e integrità aromatica. La fermentazione alcolica a temperatura controllata. L'affinamento si svolge per alcuni mesi in botte grande, una scelta ideale per sviluppare il giusto equilibrio e donare rotondità al sorso. Nel calice si presenta di un colore rosso porpora brillante e vivace. Al naso, profumi intensi di mora matura, amarena e piccoli frutti scuri. In bocca è morbido e avvolgente. I tannini sono ben lavorati e regalano una piacevole sensazione di pienezza. Il finale è rotondo, fruttato e molto persistente. La sua grande armonia invita subito al sorso successivo. Questo è un rosso con un ottimo potenziale d'invecchiamento, anche più di 10 anni. Il tempo ne affina la struttura e ammorbidisce le componenti tanniche, preservando al contempo la freschezza fruttata grazie all'uso sapiente delle botti grandi. A tavola richiede a gran voce piatti di grande carattere, dalla pasta al forno della domenica ai brasati di carni rosse. Da provare, ovviamente, anche con i buoni piatti della cucina locale lucana.

Sensazioni

Si presenta con un colore rosso porpora brillante. Al naso, profumi intensi di mora matura, amarena e piccoli frutti scuri. In bocca è morbido, con tannini avvolgenti e una piacevole sensazione di pienezza. Il finale è rotondo, fruttato e molto persistente, con una piacevolezza che invita al sorso successivo. Un vino armonioso e ben bilanciato, fatto di spiccate escursioni termiche tra il giorno e la notte. Queste condizioni permettono all'uva di maturare lentamente, concentrando aromi complessi e preservando una freschezza naturale straordinaria. Protagonista qui è l'Aglianico del Vulture, un vino nobile e antico, spesso definito il "Barolo del Sud" per la sua struttura imponente, la

Tra i filari, sul monte Vulture, dove il vento vulcanico porta con sé il profumo di terra e frutti rossi. E' proprio in questo scenario suggestivo che prende vita l'Aglianico del Vulture DOC Taglio del Tralcio di Cantine Re Manfredi. Un rosso davvero originale. Siamo ovviamente in Basilicata, e più precisamente in Località Pian di Camera nel comune di Venosa. Qui il terreno di origine vulcanica regala ai vini una mineralità marcata e un carattere inconfondibile. Le vigne crescono alle pendici del vulcano spento, sferzate da forti escursioni termiche tra il giorno e la notte. La denominazione Aglianico del Vulture DOC rappresenta un vero fiore all'occhiello dell'enologia meridionale. Viene considerata una delle zone vitivinicole più pregiate d'Italia, tanto da meritare l'appellativo informale di Barolo del Sud. Protagonista è l'Aglianico in purezza, utilizzato al 100%. Questo antico vitigno dona al calice una struttura imponente, accompagnata da una freschezza naturale e da una trama tannica ben salda. Per produrre questa etichetta la cantina adotta una tecnica in campagna antica e affascinante. Al raggiungimento della perfetta maturazione delle uve, i viticoltori eseguono il taglio del tralcio direttamente in vigna, senza raccogliere i grappoli. Questo intervento interrompe il flusso della linfa e avvia un naturale processo di disidratazione e concentrazione degli acini sulla pianta. La raccolta avviene successivamente ed esclusivamente a mano con grande cura. In cantina, i grappoli affrontano dapprima una macerazione a freddo di circa dieci giorni, seguita dalla fermentazione alcolica a temperatura controllata. L'affinamento si svolge poi per alcuni mesi in botte grande, una scelta ideale per sviluppare il giusto equilibrio e donare rotondità al sorso. Nel calice si presenta di un colore rosso porpora brillante e vivace. Al naso, profumi intensi di mora matura, amarena e piccoli frutti scuri. In bocca è morbido e avvolgente. I tannini sono ben lavorati e regalano una piacevole sensazione di pienezza. Il finale è rotondo, fruttato e molto persistente. La sua grande armonia invita subito al sorso successivo. Questo è un rosso con un ottimo potenziale d'invecchiamento, anche più di 10 anni. Il tempo ne affina la struttura e ammorbidisce le componenti tanniche, preservando al contempo la freschezza fruttata grazie all'uso sapiente delle botti grandi. A tavola richiede a gran voce piatti di grande carattere, dalla pasta al forno della domenica ai brasati di carni rosse. Da provare, ovviamente, anche con i buoni piatti della cucina locale lucana.

Fondata nel 1998 a Venosa, cantina Re Manfredi rappresenta uno dei punti di riferimento più autorevoli ed emozionanti della viticoltura lucana. Situata a Pian di Camera, in un'area di produzione ideale per lo sviluppo della uva, la cantina ha investito in tecnologie avanzate e in personale qualificato. Segue una lavorazione a regola d'arte, dalla raccolta alla vinificazione, con l'obiettivo di creare vini di alta qualità. L'Aglianico del Vulture DOC è il vino principe della cantina, un rosso di grande carattere e di grande potenziale. Il tempo ne affina la struttura e ammorbidisce le componenti tanniche, preservando al contempo la freschezza fruttata grazie all'uso sapiente delle botti grandi. A tavola richiede a gran voce piatti di grande carattere, dalla pasta al forno della domenica ai brasati di carni rosse. Da provare, ovviamente, anche con i buoni piatti della cucina locale lucana.

trama tanninica elegante e la grande predisposizione al lungo affinamento. Oggi l'azienda può contare su circa 120 ettari di vigneto, gestiti con grande attenzione all'ecosistema locale e con un approccio moderno ma rispettoso della tradizione.