



ACQUISTATO IL .....

Aglianico del Vulture DOC

2013

## Aglianico del Vulture al top



Colore rosso granato, profumo di frutta rossa con una lieve nota di tabacco. Morbido al palato, con tannini soffici e una lunga persistenza. Ottima prova per Tenuta I Gelsi, con un vino straordinariamente fine che oggi è al top della sua forma!

Dove il Vulture si affaccia sulle colline dell'Irpinia, tra l'altopiano calitrano e la Valle dell'Ofanto, abbiamo fatto una bellissima scoperta: Tenuta I Gelsi, nata nel 2003 da un'idea di Pasquale Bafunno e Ruggiero Potito, animati dal desiderio di valorizzare il patrimonio viticolo di famiglia. Nei 10 ettari di vigneto, ubicati a un'altitudine variabile tra i 400 e i 600 m s.l.m., la varietà principale è ovviamente l'aglianico, coltivato in tre diverse parcelle: 5 ettari piantati nel 2006, che circondano la cantina di Rionero in Vulture, 2 ettari di più recente impianto (2008), e un ettaro di vecchia vigna di circa quarant'anni. Infine 2 ettari di malvasia, la varietà a bacca bianca tradizionale dell'area vulturina.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Vulcanico
<b>Esposizione</b>	Sud-Est, 450 m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Cordone speronato bilaterale
<b>Densità imp.</b>	3000 ceppi per ettaro

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Basilicata
<b>Uve</b>	Aglianico del Vulture 100%

**Gradazione** 13,5% vol.

**Temp. Servizio** 18°

**Quando Berlo** Entro 2 anni da oggi

**Abbinamento** Primi con sughi importanti, carni rosse, formaggi stagionati

**Vinificazione** Pigiadiraspatura, criomacerazione per 48 ore a 10°C, inoculo dei lieviti e fermentazione a 26°-28°C per 12.15 giorni. Svinatura e malolattica in legno. Segue affinamento in botti di rovere di Slavonia per 24 mesi, con batonnage periodici

**Sensazioni** Colore rosso granato, profumo di frutta rossa con una lieve nota di tabacco. Risulta essere morbido al palato, con soffici tannini ed una lunga persistenza

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. 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