

Terra dei Fuochi 2010



Denominazione: Aglianico del Vulture D.o.c
Zona di produzione: Melfi , zona contrada Braide e Montelapis
Terreno: origine vulcanica prevalentemente calcareo argillosi
Altitudine: 500 mt
Vitigno: 100% Aglianico.
Età delle viti: da 5 a 30 anni
Sistema d'allevamento: Guyot
Vinificazione: Il mosto viene lasciato fermentare sulle bucce per 10 giorni a temperatura di max 24 gradi. Dopo la pressatura soffice, il vino viene trasferito in serbatoi d'acciaio dove completa la fermentazione malolattica e fa un affinamento di 8/10 mesi prima di essere messo in bottiglia a completare la maturazione.
Tenore alcolico 13,5% vol.
Abbinamenti suggeriti: primi piatti , carni, formaggi stagionati. Dalla tradizione lucana pasta con baccalà e peperoni cruschi