

## Stupor Mundi Aglianico del Vulture Doc 2014



*In onore di Federico II di Svevia, questo Cru di Aglianico proviene dal vigneto di 45 anni dei Piani dell'Incoronata*

*Denominazione: Aglianico del Vulture D.o.c*

*Zona di produzione: Melfi ,zona contrada Piani dell'incoronata*

*Terreno: origine vulcanica, sciolto, medio impasto*

*Altitudine: 550 mt*

*Vitigno: 100% Aglianico.*

*Sistema d'allevamento: Guyot e cordone speronato*

*Vinificazione:La vendemmia è stata fatta a mano in cassetta nella terza settimana di ottobre*

*Macerazione sulle bucce per 15 giorni in piccoli fermentini di acciaio a temperatura controllata. Dopo la fermentazione Malolattica svolta nel mese di marzo all'aumento delle temperature, il vino è stato messo in tonneaux e lasciato riposare un anno in grotte in tufo a temperatura costante e umidità naturale.*

**Abbinamenti suggeriti:** *carni, formaggi stagionati. Dalla tradizione*

*lucana caciocavallo podolico, gnummaridd o migliatidd*

**Tenore alcolico:** *14% vol.*