

Denominazione

Aglianico del Vulture DOC

Affinamento

18 mesi in anfora da 700 lt in terracotta
non trattata ulteriore affinamento
di 6 mesi in bottiglia.

Regione

Basilicata – Barile (PZ)

Varietà

Aglianico del Vulture 100%
vigneti

Comune di Barile

Contrada Solagna del Titolo - 600 m.s.l.

Esposizione - sud – sud est

Sistemi di allevamento

Guyot corto, Capanno Vulturino

Sistema biologico

Sovescio

Favino coltivato in azienda

Solfiti

Massimo 2 mg/lt

Grado alcolico

14%

T° di servizio

T. 16° C , Decantazione minimo 15 minuti

Decantazione

Minimo 30 minuti

Vendemmia

Fine Ottobre – Novembre,
raccolata manuale

Ettari vitati

6 ha

Età vigneti

50 – 70 anni

Suolo

Vulcanico composto da strati di roccia
vulcanica (pozzolana), lapilli, ceneri interval-
lati da strati di argilla (stasi del vulcano)

Lieviti

Selezionati

Formati

Bordolese 0,75 Lt

Bottiglie prodotte

933

TITOLO 2017 by AMPHORA

Aglianico del Vulture DOC

Vinificazione

Selezione dell'uva, diraspatura ed ad acini
quasi interi fermenta in un anfora di
terracotta non trattato proveniente
dall'Impurenta (Firenze) a temperatura
controllata con macerazione sulle bucce
per tutto il tempo della fermentazione
alcolica (12-13 gg) con continui delestages
e rimontaggi. Svinatura e successiva
fermentazione malolattica sempre in
terracotta.

Note degustative

Colore rubino intenso con riflessi
granati, profumo ampio e complesso
con nitidi sentori speziati di pepe e
confettura di frutta, ribes e tabacco.
Grande persistenza aromatica con
ampia struttura e spiccata personalità
sin dalla gioventù grazie alla sapidità
e mineralità ancora più pronunciata.




ELENA FUCCI