

# "DROGONE d'Altavilla"

AGLIANICO DEL VULTURE  
DOC **RISERVA 2003**



- **varietà:** 100% uve selezionate Aglianico del Vulture;
- **vigneto:** parte del vigneto Liscone piantato nel 1964;
- **note organolettiche:**  
colore: rosso rubino intenso tendente al granato, consistente;  
aroma: notevole finezza ed impressionante ampiezza, concentrato nella massa fruttata e speziata, spettro di aromi in continua crescita. Eccellente la fusione con il rovere;  
palato: ricchissimo di estratto, sviluppa un tannino morbido e maturo e finisce lunghissimo nella persistenza;
- **modalità di servizio:** 18-20°C;
- **alcol:** 14,5 %vol;
- **vinificazione:** svolta in acciaio inox con lunghe macerazioni nello stile tradizionale della follatura. Segue un'evoluzione in legno per 24 mesi per poi poter riposare adeguatamente in bottiglia;

- **variety:** 100% selected Aglianico del Vulture grapes;
- **vineyard:** Liscone vineyard, specifically coming from a small parcel planted in 1964;
- **tasting notes:**  
colour: dark and concentrated ruby red with garnet highlights;  
aroma: great intensity and complexity on the nose displaying ripe red fruits and spicy notes ;  
palate: lovely fruit concentration, depth, integrated oak and velvety tannins. Lingering and fascinating fruit finish.
- **servng:** 18-20°C;
- **alcol:** 14,5 %vol;
- **winemaking:** fermentation took place in small open top stainless steel tank. During fermentation, every day the cap was plunged several times daily to extract colour, tannins and flavour. So an extended lees maturation and 24 months of aging in French oak has softened the tannins and given a full rich complexity to the flavour.

CANTINE MADONNA DELLE GRAZIE

di LATORRACA GIUSEPPE via appia c/da vignali, 85029, Venosa (PZ) ITALIA.  
phone-fax: +39 0972 35704; mobile: +39 339 4021120. Partita IVA: 00697100766;  
web: [www.cantinemadonnadellegrazie.it](http://www.cantinemadonnadellegrazie.it)  
e-mail: [info@cantinemadonnadellegrazie.it](mailto:info@cantinemadonnadellegrazie.it)