

"MESSER OTO"

AGLIANICO DEL VULTURE
DOC



• **varietà:** 100% uve Aglianico del Vulture;

• **vigneto:** agro di Venosa, contrada Piano di Camera;

• **note organolettiche:**

colore: rosso rubino intenso

aroma: profumo avvolgente con evidenti sentori di frutta rossa e spezie tipiche di questo vitigno;

palato: di buon spessore con una bocca gradevolmente segnata da tannini in progressiva fusione con il resto della componente decisamente fruttata. Notevoli prospettive di evoluzione;

• **modalità di servizio:** 18-20°C;

• **alcol:** 14,0 %vol;

• **vinificazione:** Fermentazione con macerazione di media lunghezza in contenitori verticali in acciaio inox a temperatura controllata per preservarne gli aromi. Affinamento su fecce fini con ripetuti batonage per acquisire una maggiore grassezza e per una migliore evoluzione gusto-olfattiva.

• **variety:** 100% Aglianico del Vulture grapes;

• **vineyard:** vineyard located on the district Pian di Camera, village of Venosa;

• **tasting notes:**

colour: intense ruby red;

aroma: an elegant nose with a predominance of red fruits notes and a delicate nuance of spicy typical of the aglianico variety;

palate: full bodied with a palate showing ripe rich fruits, silky texture and a long dry finish, a wine with interesting aging potential;

• **serving:** 18-20°C;

• **alcol:** 14,0 %vol;

• **winemaking:** . During maceration-fermentation we checked the temperature in order to preserve its fresh fruit flavours. Post malolactic fermentation we left the wine on its lees to give it a richer texture and a greater complexity

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

e-mail: info@cantinemadonnadellegrazie.it