

"MESSER OTO"

AGLIANICO DEL VULTURE
DOC 2008



- **varietà:** 100% uve aglianico;
- **vigneto:** agro di Venosa, contrada Piano di Camera;

- **note organolettiche:**

colore: rosso rubino con damascature viola;

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 grapes;
- **vineyard:** vineyards in the Contrada Pian di Camera district of Venosa;

- **tasting notes:**

colour: intense ruby red with violet highlights;

aroma: an elegant profume with predominance of red fruits notes and delicate nuances of spices 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;

- **servicing:** 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 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