

Cantina



del Vulture

RIVONERO DOCG

Varietà uva: 100% Aglianico del Vulture

Classificazione: D.O.C.G.

Zona di Produzione: Pendici del Monte Vulture, Rionero in Vulture (PZ), Basilicata

Produzione per ettaro(Ha): Circa 5 Ha

Altitudine vigneto: 550 m

Giacitura vigneti: Collina

Densità d'impianto: 6.000 p./Ha

Sistema di allevamento: Alberelli e spalliere

Potatura: Guyot

Tipologia di terreno: Suolo di origine vulcanica, sciolto e asciutto, di buona struttura, essenzialmente tufaceo e dal colore tipico dei terreni pozzolanici, dotato di una buona presenza di minerali

Epoca di vendemmia: Terza decade di Ottobre

Raccolta: Manuale in cassette

Resa uva: 60- 70 q.li/Ha



AGLIANICO DEL VULTURE SUPERIORE



Vinificazione: In fermentini a temperatura controllata da 24° a 27° C per massimo 10 giorni

Affinamento e maturazione: 24 mesi in botti di rovere francese di piccolo taglio e almeno 1 anno in vetro

Gradazione alcolica: Alc. 14.00%

Capacità di invecchiamento: Oltre 10 anni

Temperatura di servizio consigliata: 18° 20° C

Abbinamenti consigliati: Ideale con carni rosse, arrostiti, selvaggina. Perfetto con formaggi a lunga stagionatura e a pasta dura



Caratteristiche organolettiche:

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei;

Olfatto: intenso e delicato con sentori di frutta rossa matura, caratteristici sono more, ribes e ciliegia sotto spirito, liquirizia e tabacco; note floreali di rosa molto percettibili;

La Sapidità è giovane ma elegante con tannini morbidi che ne esaltano la freschezza

AGLIANICO DEL VULTURE SUPERIORE

CARTEGGIO DOC

Varietà uva: 100% Aglianico del Vulture

Classificazione: D.O.C

Zona di Produzione: Pendici del Monte Vulture, Rionero in Vulture (PZ), Basilicata

Produzione per ettaro(Ha): Circa 6 Ha

Altitudine vigneto: 550 m

Giacitura vigneti: Collina

Densità d'impianto: 6.000 p./Ha

Sistema di allevamento: Alberelli e spalliere

Potatura: Guyot

Tipologia di terreno: Suolo di origine vulcanica, sciolto e asciutto, di buona struttura, essenzialmente tufaceo e dal colore tipico dei terreni pozzolanici,

dotato di una buona presenza di minerali
Epoca di vendemmia: Terza decade di ottobre

Raccolta: Manuale in cassette

Resa uva: 60 - 70 q.li/Ha



AGLIANICO DEL VULTURE DOC



Capacità di invecchiamento: Oltre 10 anni

Temperatura di servizio consigliata: 16° -18°C

Abbinamenti consigliati: Ideale con sughi strutturati, arrostiti, selvaggina e formaggi sia maturi che freschi

Vinificazione: In fermentini a temperatura controllata da 24° a 27° C per massimo 10 giorni

Affinamento e maturazione: Almeno per 12 mesi in botti grandi di rovere francese da 50 Hl e 3 - 4 mesi in vetro

Gradazione alcolica:

Alc. 13.50%



Caratteristiche organolettiche:

Colore rosso rubino intenso con buona struttura ed eleganza con riflessi lievemente ramati;
Olfatto: profumi di frutta in confettura con lievi sentori di vaniglia tostata, ed una leggera speziatura di cui il pepe bianco ne è parte integrante;
La Sapidità è piena, ricca e suadente di una piacevole aroma di frutta speziata.

AGLIANICO DEL VULTURE DOC

MICHELANGELO DOC

Varietà uva: 100% Aglianico del Vulture

Classificazione: D.O.C

Zona di Produzione: Pendici del Monte Vulture, Rionero in Vulture (PZ), Basilicata

Produzione per ettaro(Ha): Circa 4 Ha

Altitudine vigneto: 550 m

Giacitura vigneti: Collina

Densità d'impianto: 6.000 p./Ha

Sistema di allevamento: Alberelli e spalliere

Potatura: Guyot

Tipologia di terreno: Suolo di origine vulcanica, sciolto e asciutto, di buona struttura, essenzialmente tufaceo e dal

colore tipico dei terreni pozzolanici, dotato di una buona presenza di minerali

Epoca di vendemmia: Novembre inoltrato

Raccolta: Manuale in cassette

Resa uva: 60 - 70 q.li/Ha



AGLIANICO DEL VULTURE DOC

Vinificazione: In fermentini a temperatura controllata da 24° a 27° C per massimo 10 giorni

Affinamento e maturazione: 24 mesi in botti di rovere francese di piccolo taglio e almeno 1 anno o 6 mesi in vetro

Gradazione alcolica: Alc. 14.25%

Capacità di invecchiamento: Oltre 10 anni

Temperatura di servizio consigliata: 18°C

Abbinamenti consigliati:

Ideale con Ragù di pezzente, arrosti, carni rosse e formaggi a pasta dura



Caratteristiche organolettiche:

Colore rosso rubino brillante con tenui riflessi granati;

Olfatto: caratterizzato da sentori di fiori e frutti del sottobosco, ciliegia matura, liquirizia, leggera speziatura di cui il pepe bianco ne è parte integrante;

La Sapidità è strutturata e giustamente tannica, elegante e potente

**AGLIANICO DEL VULTURE
DOC**

IL TOPPO DEL BRIGANTE DOC

Varietà uva: 100% Aglianico del Vulture

Classificazione: D.O.C

Zona di Produzione: Pendici del Monte Vulture, Rionero in Vulture (PZ), Basilicata

Annata di produzione: 2020

Produzione per ettaro(Ha): circa 18 Ha

Altitudine vigneto: 550m

Giacitura vigneti: Collina

Densità d'impianto: 4.500 p./Ha

Sistema di allevamento: Controspalliera

Potatura: Guyot

Tipologia di terreno: suolo di origine vulcanica, sciolto e asciutto, di buona struttura, essenzialmente tufaceo e dal colore tipico dei terreni pozzolanici, dotato di una buona presenza di minerali

Epoca di vendemmia: Terza decade di Ottobre

Raccolta: Manuale in cassette



AGLIANICO DEL VULTURE DOC



Resa uva: 90 -100 q.li/Ha

Vinificazione: In fermentini a temperatura controllata da 24° a 27° C per massimo 10 giorni

Affinamento e maturazione: almeno per 6 mesi in botti grandi di rovere francese da 50 Hl e 3-4 mesi in vetro

Gradazione alcolica: Alc. 13.00%

Capacità di invecchiamento:

Massimo 5 anni

Temperatura di servizio consigliata:

18°C

Abbinamenti consigliati: Ideale con carni rosse o bianche grigliate, tagliatelle al Ragù, formaggi semi-stagionati e piatti della tradizione Lucana



Caratteristiche organolettiche:

Colore rosso rubino intenso impenetrabile con riflessi violacei, dotato di una buona struttura e vivacità dovuta alla sua giovinezza; Olfatto: intenso e delicato con sentori di frutta rossa matura, liquirizia e tabacco, molto percettibile il lampone e la mora e non meno presente è la nota di fiori rossi;

La Sapidità è subito percepibile al palato accompagnata da una buona struttura, con tannini morbidi che ne esaltano la freschezza.

**AGLIANICO DEL VULTURE
DOC**

ROUGE PASSION - SPUMANTE ROSSO DOLCE

Varietà uva: Uve rosse locali

Zona di Produzione: Pendici del Monte Vulture, Rionero in Vulture (PZ), Basilicata

Produzione per ettaro(Ha): Circa 2 Ha

Altitudine vigneto: 500 - 650 m s.l.m.

Giacitura vigneti: Collina

Densità d'impianto: 5.000 p./Ha

Sistema di allevamento: Alberelli e spalliere

Potatura: Guyot

Tipologia di terreno: Suolo di origine vulcanica, fresco ed argilloso, di buona struttura, essenzialmente tufaceo e dal colore tipico dei terreni pozzolanici, dotato di una buona presenza di minerali

Epoca di vendemmia: Terza decade di Ottobre

Raccolta: Manuale in cassette

Resa uva: 70- 80 q.li/Ha



Vinificazione: Pigiadiraspatura delle uve, macerazione a temperatura controllata del pigiato in piccoli serbatoi in acciaio inox, pressatura, filtrazione e spumantificazione in autoclavi di 50 HI a 15°C

Gradazione alcolica: Alc. 8.00%

Capacità di invecchiamento:

Massimo 1 anno

Temperatura di servizio consigliata:

8° C

Abbinamenti consigliati: Ideale con crostate di frutta fresca di stagione e pasticceria locale

Caratteristiche organolettiche:

Colore rosso rubino brillante con un perlage fine e persistente;

Olfatto: delicate note floreali e fruttate con predominanza della ciliegia;

La Sapidità è moderatamente dolce in equilibrio con dominanti note fruttate e una piacevole sensazione di freschezza determinate da una giusta acidità.

