



## **Aglianico del Vulture 2009**

*Denominazione di Origine Controllata*

Titolo  
**Aglianico del Vulture DOC**

Vigneto  
**Sito in contrada Titolo nel comune di Barile, cuore della zona di produzione dell'Aglianico, a 650 metri di altitudine.**

Origine del terreno  
**Vulcanico**

Vitigno  
**Aglianico 100%**

Superficie totale dell'azienda  
**7,00 Ha.**

Superficie vitata attuale  
**6,00 Ha.**

Forma di allevamento  
**Guyot corto, alberello, capanno.**

Vendemmia  
**Fine mese di ottobre, effettuata interamente a mano con l'uso di piccole cassette.**

Produzione  
**Diraspatura e pigiatura. Tradizionale fermentazione in rosso con temperatura non superiore ai 24°. Maturazione in barriques nuove per almeno 12 mesi. Imbottigliamento verso la fine dell'anno successivo alla vendemmia. Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi prima di avviarsi al mercato.**

Caratteri  
**Colore rubino intenso con spiccati riflessi granati. Profumo ampio e complesso, decisamente fruttato ed etereo, con nitidi sentori speziati. Sensazioni spiccate di ciliegia e di confettura di frutta, ribes e rosmarino, tabacco e cannella con leggeri accenni di vaniglia. Sapore secco, caldo, di ampia struttura e lunga persistenza aromatica. Vino di spiccata personalità, ancora assai giovane e destinato ad un grande futuro.**

Grado alcolico  
**14,00 vol.%**

