

400 SOME AGLIANICO DEL VULTURE DOC 2019 0,75L 14,5%

SKU: 11017

”Aglianico - söderns Barolo”
Alkoholhalt: 14,5% Vol
Druvsammansättning: 100% Aglianico.
Priset avser per flaska

PRODUKT BESKRIVNING

”Aglianico - söderns Barolo”
Alkoholhalt: 14% Vol
Druvsammansättning: 100% Aglianico.
Vinifiering: Manuell skörd fjärde veckan i oktober. Skalmaceration i 12 dagar i små ståljäsningskärl vid kontrollerad temperatur. Efter den malolaktiska jäsningen som genomförs i mars när temperaturerna stiger, placerades vinet på 330-liters ekfat, redan använda, i grottor vid konstant temperatur och naturlig luftfuktighet. Därefter lagring på flaska 12 månader.
Karaktär: Rubinröd, med violetta nyanser. Doft : röda vinbär, björnbär och kryddor. Smak: mjuka, lena tanniner, elegant struktur - en delikat balans mellan trä och natur för dem som älskar Aglianico autenticitet.
Servering: 18-20°C. Idealisk till heta rätter, lamm och rätter med paprika.
Flaska: 750 ml

Druvsammansättning: 100% Aglianico.

Cantine Carbone Melfi – Passionerade vinmakare!

Två syskon – Luca och Sara – bestämmer sej för att följa sin passionerade dröm – dom lämnar sina -karriärer och blir -ekologiska vinmakare.

De flesta av vingårdarna de tar hand om är resultatet av två andra Carbone-bröders dröm, Vittorio (far till Luca och Sara) och Enzo che. i början av 1970-talet valde de två hisnande platser, distrikten Monte Lapis och Piani -dell'Incoronata i Melfi, där de planterade druvor och producerade Aglianico-vin.

Den första vinifieringen av Aglianico var 2005.

Idag är de engagerade i sin vingård på 7 hektar med ekologiska odling. Nuvarande produktion är cirka 25 000 flaskor.

De definierar sig själva som moderna hantverkare som tittar på himlen så fort de vaknar, men -springer till vinkällaren för att göra dekantering utan att titta på månen. De är övertygade om att de nödvändiga ingredienserna för att producera bra viner är två: friska druvor och tid.

