



ALOVINI®

Alovini Soc. Agr. a r. l. - S.P. 123 Bis Km 7,350
85013 Genzano di Lucania - PZ - P. IVA 01744700764
Tel. 0971 776 372 - Fax 0971 776 719 - info@alovini.it



“TERRA DEGLI EVENTI” Aglianico del Vulture D.O.C.

<i>Varietà uva:</i>	Aglianico 100%.
<i>Tipo di allevamento dei vigneti e densità media:</i>	Spalliera con circa 4.000 piante per Ha.
<i>Età dei vigneti:</i>	10 – 20 anni.
<i>Produzione hl/Ha:</i>	50 – 60.
<i>Altitudine dei vigneti:</i>	450 – 600 metri.

<i>Zona di produzione:</i>	Parte nord orientale della Provincia di Potenza delimitata dal disciplinare di produzione in particolare nei comuni di Genzano di Lucania e Venosa.						
<i>Epoca di vendemmia:</i>	Seconda e terza decade di ottobre.						
<i>Metodo di vendemmia:</i>	Raccolta a mano delle uve in cassette da 12 – 15 Kg. e trasporto immediato delle stesse in cantina.						
<i>Vinificazione:</i>	Vinificazione in piccoli fermentini e macerazione pellicolare a temperatura controllata da 23° a 28° C. per circa 10 giorni, completamento della fermentazione alcolica e malolattica in serbatoi inox.						
<i>Affinamento:</i>	Parte in piccole botti di rovere francese e parte in serbatoi in acciaio inox. In bottiglia per almeno 3 mesi.						
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>	Vino di buona struttura, equilibrato ed elegante che presenta: <table><tr><td><i>Colore</i></td><td>rosso rubino intenso con lievi riflessi granati.</td></tr><tr><td><i>Bouquet</i></td><td>vinoso e personale con profumo delicato di viola e ribes, speziato.</td></tr><tr><td><i>Sapore</i></td><td>asciutto, sapido e persistente, piacevolmente tannico.</td></tr></table>	<i>Colore</i>	rosso rubino intenso con lievi riflessi granati.	<i>Bouquet</i>	vinoso e personale con profumo delicato di viola e ribes, speziato.	<i>Sapore</i>	asciutto, sapido e persistente, piacevolmente tannico.
<i>Colore</i>	rosso rubino intenso con lievi riflessi granati.						
<i>Bouquet</i>	vinoso e personale con profumo delicato di viola e ribes, speziato.						
<i>Sapore</i>	asciutto, sapido e persistente, piacevolmente tannico.						
<i>Alcool:</i>	12,5% vol.						
<i>Abbinamento gastronomico e temperatura di servizio:</i>	Tipico vino da arrosto di carni bianche e rosse, primi piatti saporiti, selvaggina e formaggi a pasta dura. Si suggerisce di stappare un'ora prima e servire a 18° - 20°C.						