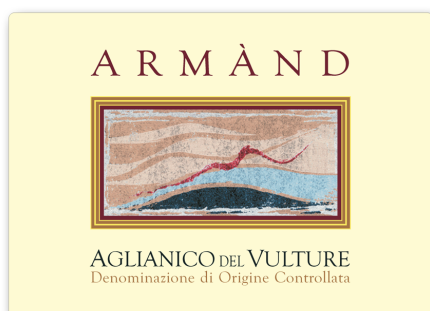




# ALOVINI®

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



## “ARMÀND” 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 4.500 piante per Ha.
<i>Età dei vigneti:</i>	20 – 25 anni.
<i>Produzione hl/Ha:</i>	35 – 50.
<i>Altitudine dei vigneti:</i>	400 – 550 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 ed Acerenza.						
<i>Epoca di vendemmia:</i>	Fine 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 27° C. per circa 10 giorni, completamento della fermentazione alcolica e malolattica in serbatoi inox.						
<i>Affinamento:</i>	In piccole botti di rovere francese da litri 225 per circa 12 mesi ed in bottiglia per almeno 6.						
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>	Vino di ottima qualità e di grande struttura, elegante ben equilibrato e moderno 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 con profumo delicato di frutti rossi maturi e note di spezie.</td></tr><tr><td><i>Sapore</i></td><td>asciutto, sapido e consistente, minerale, gradevolmente tannico e vellutato.</td></tr></table>	<i>Colore</i>	rosso rubino intenso con lievi riflessi granati.	<i>Bouquet</i>	vinoso con profumo delicato di frutti rossi maturi e note di spezie.	<i>Sapore</i>	asciutto, sapido e consistente, minerale, gradevolmente tannico e vellutato.
<i>Colore</i>	rosso rubino intenso con lievi riflessi granati.						
<i>Bouquet</i>	vinoso con profumo delicato di frutti rossi maturi e note di spezie.						
<i>Sapore</i>	asciutto, sapido e consistente, minerale, gradevolmente tannico e vellutato.						
<i>Alcool:</i>	14% vol.						
<i>Abbinamento gastronomico e temperatura di servizio:</i>	Classico vino da invecchiamento indicato con arrostiti, piatti forti, cacciagione e formaggi stagionati. Si suggerisce di stappare un'ora prima e servire a 18° - 20°C.						