

Aglianico del Vulture DOC 'Pipoli' 2013

Vigneti del Vulture



Land	Italië
Ligging	In Acerenza in het hart van de Basilicata regio De wijngaarden situeren op 800 m hoogte op de flanken van de uitgedoofde vulkaan 'Il Vulture'
Eigenaar	Wijncoöperatie enkele jaren geleden gesticht door 6 vrienden
Oppervlakte	
Bodem	Vulkanische ondergrond, rijk aan mineralen
Gemiddeld rendement	
Druivensoorten	100% Aglianico
Leeftijd van de wijngaard	
Bewaarpotentieel	
Cultuur	De coöperatie is volledig biologisch gecertificeerd
Vinificatie	De druiven uit geselecteerde wijngaarden worden met de hand geoogst. Na een zorgvuldige selectie ze pigiadisparate, vervolgens aan een maceratie bij 4-5 ° C gedurende 5 dagen. Vervolgens wordt de gisting gestopt door het verhogen van de temperatuur tot 22-24 ° C
Rijping	60% verblijft in inox tanks, 40% rijpt gedurende 10 maanden in barriques, waarna de wijn nog 3 maanden verder rijpt in de fles
Beschrijving	Deze Pipoli van 100% Aglianico druiven heeft een briljante robijnrode kleur en tonen van robijnrood. Qua smaakstructuur behoort de druif tot de meest authentieke van Italië. Een volle harmonische wijn met rijpe tannines en frisse zuren met aroma's van zwarte kersen, rijpe kersen en bosbessen
Nota	Het domein Vigneti del Vulture maakt uitzonderlijke wijnen in een uitzonderlijk gebied: Basilicata. Het wijngebied Basilicata ligt in de hak van Italië, genzend aan Campanië, Apulië en Calabrië. De wijnbouw in Basilicata is niet groot maar heeft onder de insiders een uitstekende reputatie. De wijnstokken voeden zich op het rotsachtige terrein van de berg Vulture, een uitgedoofde vulkaan uitstekend in hun sas.
Gastronomie	Vrij breed inzetbaar oa bij pasta of vleesgerechten. Krachtige wijn maar toch zeer elegant, een verrassende kwaliteit in deze prijsklasse.