

NOME VINO: Aglianico del Vulture Superiore DOCG - VINO DOCG dal 02.08.2010

TIPOLOGIE VINO: Aglianico del Vulture Superiore; Aglianico del Vulture Superiore riserva.

REGIONE: Basilicata (Potenza)

VITIGNI: Aglianico del Vulture e/o Aglianico 100%

AFFINAMENTO: • Aglianico del Vulture Superiore: 3 anni (di cui almeno 1 anno in legno e 1 anno in bottiglia)

• Aglianico del Vulture Superiore Riserva: 5 anni (di cui almeno 2 anni in legno e 1 anno in bottiglia)

DESCRIZIONE: Entrambi i vini presentano una buona acidità, il colore è rosso rubino intenso che sfuma verso il rosso granato con riflessi aranciati nei vini più invecchiati. In tutte le tipologie si riscontrano aromi prevalentemente fruttati (bacche e drupe), ma anche floreali tipici delle cultivar dei vitigni di base, che nei vini più invecchiati sfumano a favore di quelli speziati o fenolici associabili al legno. Al sapore i vini presentano un'acidità normale, un accenno di amaro ed una possibile residua astringenza tipiche dei vitigni, ma, soprattutto, un'ottima struttura che contribuiscono al loro equilibrio gustativo e ad evidenziare una grande longevità del prodotto.

CARATTERISTICHE DISCIPLINARE: colore: rosso rubino intenso tendente al granato; odore: tipico, gradevole ed intenso; sapore: secco, giustamente tannico, sapido, persistente, equilibrato; con l'invecchiamento, in relazione alla conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

ABBINAMENTO: Formaggi stagionati, come il pecorino di Filiano, il canestrato di Moliterno, il caciocavallo podolico, ma anche con la soppressata, i ravioli locali, gli strascinati, i secondi di carne come l'agnello con i funghi e verdure.

Capretto arrosto, porchetta arrosto, cinghiale in umido, coniglio alla cacciatora, brasato di manzo, stracotto d'asino, canestrato di moliterno, spezzatino di suino nero lucano, orecchiette con melanzane e cacioricotta, tagliata al rosmarino, costolette di agnello a scottadito, pappardelle al ragù di cinghiale, arista di maiale, faraona ripiena con porcini.

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

LONGEVITÀ: 5-10 anni