



VULCANO

*Vino Rosso DOC Aglianico del Vulture
Identificazione di Origine Controllata*

Annata 2020

Prodotto da vinificazione di uve Aglianico del Monte Vulture, un antico Vulcano in cui attualmente 2 laghi occupano le bocche crateriche. Ha un colore rosso rubino, note profumate ai frutti di bosco e gusto secco, pieno e vivace. Le uve lavorate, secondo le tecniche più tradizionali e l'affinamento per 18 mesi in botti di rovere, permettono di ottenere un vino annoverato tra i più pregiati del sud Italia.

Certificazioni

Prodotto certificato Aglianico del Vulture DOC

Maggiori informazioni sulle certificazioni alla pagina oliopace.it/le-nostre-certificazioni

Abbinamenti

Accompagna finemente carni rosse, primi piatti con sughi di carni e formaggi stagionati.

Gusto: Secco, pieno, vivace di tannini da giovane che si arrotonda ad una eccezionale armonia con gli anni

Profumo: Bouquet di frutti di bosco

Colore: Rosso rubino più o meno intenso tendente al granato con l'invecchiamento

Varietà di uve: Aglianico del Vulture

Temperatura ideale: 16-18°C

Alcol: 13,5%

Contiene solfiti

Confezioni disponibili

Bottiglia da 0,75 l

Smaltimento (salvo diverse indicazioni del comune di appartenenza)

- BOTTIGLIA → GL71 → VETRO

- TAPPO IN SUGHERO → FOR51 → DEDICATA O ORGANICO

- CAPSULA → C/ALU90 → ALLUMINIO

Informazioni dettagliate su materiali e smaltimento su:
www.oliopace.it/raccoltadifferenziata