



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