

## TITOLO 2015

### Aglianico del Vulture DOC

**Denominazione**  
Aglianico del Vulture

**Regione**  
Basilicata – Barile (PZ)

**Varietà**  
Aglianico del Vulture 100%

**Vigneti**  
Posizionati ai piedi del Monte Vulture (antico vulcano spento), nel borgo di Barile, cuore della produzione dell'Aglianico del Vulture, una zona tra le più vocate con un terroir e un microclima unico.

**Sistemi di allevamento**  
Guyot corto,  
Capanno vulturino

**Sovescio**  
Favino  
coltivato in azienda

**Solfiti**  
Massimo 2 mg/lit

**Grado alcolico**  
14%

**T° di servizio**  
16-18° C

**Decantazione**  
Minimo 30 minuti

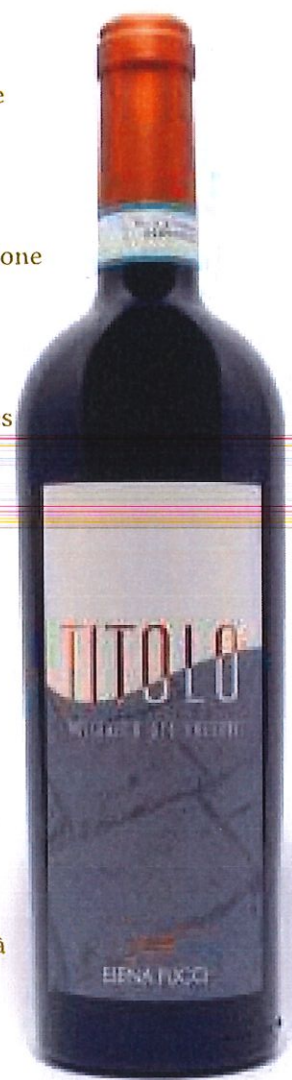
**Vendemmia**  
Una delle ultime vendemmie d'Italia: a seconda della stagione può iniziare a fine ottobre, inizio novembre. La vendemmia viene svolta solo manualmente, usando piccole ceste e prontamente portate in cantina per la vinificazione.

#### Vinificazione

L'uva raccolta in piccole ceste viene direttamente portata in cantina, selezionata e diraspata. Ad acini quasi interi viene immessa nelle cisterne d'acciaio per la fermentazione alcolica (la macerazione dura lo stesso tempo della fermentazione). Segue svinatura e soffice pressatura con pressa a polmone. La fermentazione malolattica viene svolta in barriques da 200 lt (50% nuove) per totali 12 mesi di affinamento. Ulteriore affinamento di 12 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

#### Note degustative

Colore rubino intenso con spiccati riflessi granati. Profumo ampio e complesso, minerale decisamente fruttato ed etereo in gioventù con nitidi sentori speziati. Sensazioni spiccate di ciliegia e confettura di frutta, ribes, rosmarino, tabacco e cannella. Sapore secco, caldo, ampia struttura e persistenza aromatica e lungo finale. Vino di spiccata personalità e rappresentività del territorio, destinato ad un grande futuro.



  
ELENA FUCCI