

Il Sigillo

Aglianico del Vulture DOC 2011

Cantine del Notaio

Il Sigillo prodotto dall'azienda Cantine del Notaio, è un Aglianico del Vulture Doc, realizzato esclusivamente con uve di Aglianico. E' una interpretazione moderna di uno stile di Aglianico prodotto in passato nelle zone del Rionero in Vulture e che richiama una sorta di Amarone prodotto con sole uve Aglianico.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Aglianico del Vulture

Denominazione DOC

Annata 2011

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Basilicata

Localizzazione Rionero in Vulture

Certificazione Biologico

Vitigno Aglianico 100%

Gradazione 14.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso granato, luminoso

Gusto In bocca è opulento e al tempo stesso elegante. E' vellutato e caratterizzato da un lungo finale speziato, di liquirizia e cioccolato fondente

Profumo Al naso si caratterizza per la profondità che si svela con note di frutti di bosco in confettura, cioccolato e pepe nero

Abbinamenti Formaggi, secondi piatti di carni rosse

Temperatura di servizio 18° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Tre bicchieri Gambero rosso 2 bicchieri rossi ;Bibenda 5 Grappoli ;Vitæ AIS 3 Viti ;Robert Parker 95 ;Selezione del Sindaco Medaglia d'oro

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Ovest

Tipologia terreno Natura vulcanica, ricco di elementi minerali, presenza di strati tufacei

Epoca vendemmia Metà ottobre - metà novembre

Tipo raccolta Manuale

Vinificazione Macerazione di un mese

Maturazione 12 mesi in barriques nuove di rovere francese e 12 mesi in barriques di terzo passaggio, in grotte naturali di tufo vulcanico

Affinamento 4 mesi in bottiglia