

# 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

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Aglianico del Vulture
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2011
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Basilicata
<b>Localizzazione</b>	Rionero in Vulture
<b>Certificazione</b>	Biologico
<b>Vitigno</b>	Aglianico 100%
<b>Gradazione</b>	14.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso granato, luminoso
<b>Gusto</b>	In bocca è opulento e al tempo stesso elegante. E' vellutato e caratterizzato da un lungo finale speziato, di liquirizia e cioccolato fondente
<b>Profumo</b>	Al naso si caratterizza per la profondità che si svela con note di frutti di bosco in confettura, cioccolato e pepe nero
<b>Abbinamenti</b>	Formaggi, secondi piatti di carni rosse
<b>Temperatura di servizio</b>	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

<b>Esposizione</b>	Ovest
<b>Tipologia terreno</b>	Natura vulcanica, ricco di elementi minerali, presenza di strati tufacei
<b>Epoca vendemmia</b>	Metà ottobre - metà novembre
<b>Tipo raccolta</b>	Manuale
<b>Vinificazione</b>	Macerazione di un mese
<b>Maturazione</b>	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**