

Re Manfredi

Aglianico del Vulture DOC 2012

Cantine Re Manfredi

Il Re Manfredi è un Aglianico del Vulture Doc prodotto dall'azienda Cantine Re Manfredi, esclusivamente con uve di Aglianico, tipiche della zona di Venosa. Su questo altopiano attorno al vulcano spento del Vulture, da tempo immemorabile si coltiva l'Aglianico.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Aglianico del Vulture

Denominazione DOC

Annata 2012

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Basilicata

Localizzazione Venosa

Vitigno Aglianico 100%

Gradazione 14.50 % vol.

Zuccheri 3.5 g/l g/l

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Colore rubino profondo e intenso

Gusto Sapore potente e imperioso, con elegante fondo di spezie e crema

Profumo Profumo ampio e complesso, con note dominanti di ciliegia amara, erbe aromatiche e sentori di vaniglia e pepe

Abbinamenti Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati

Temperatura di servizio 18° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Tre bicchieri Gambero rosso 2 bicchieri rossi

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine 420 m m

Tipologia terreno Origine vulcanica

Allevamento In parete con tecnica di potatura a testa di salice e a cordone speronato

Densità impianto 3000 - 5000 piante/ha

Età ceppi 10 - 20 anni

Epoca vendemmia Seconda decade di ottobre

Vinificazione Macerazione prefermentativa a 5°C per 10 giorni, fermentazione alcolica di 7-10 giorni a 22°C

Maturazione In barrique per 10 - 12 mesi a seconda dell'età del legno