

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