



IL SUPERBO

Varietà uva:	Aglianico del Vulture 100%
Classificazione:	D.O.C.
Zona di produzione:	Area del Monte Vulture, Ripacandida, (PZ) Basilicata
Annata di produzione:	2019
Altitudine vigneto:	750 metri
Superficie vitata dell'azienda:	22,5 ettari
Giacitura vigneti:	Collina
Superficie dedicata:	1 ettaro
Sistema di allevamento:	Spalliera
Tipologia di Terreno:	Terreni di origine vulcanica
Epoca di vendemmia:	Seconda decade di Ottobre/prima settimana di Novembre
Raccolta:	Manuale in cassette
Vinificazione:	In fermentini a temperatura controllata da 23° a 26° C. per 10-18 giorni, completamento della fermentazione alcolica e malolattica in serbatoi inox e botti di rovere francese per 6/8 mesi.
Affinamento e maturazione:	In serbatoio di acciaio inox, in bottiglia per almeno 6/12 mesi
Gradazione Alcolica:	14 % vol.
Capacità di invecchiamento:	Conservazione oltre 10 anni
Temperatura di servizio:	16° - 18° C
Abbinamenti consigliati:	Ottimo con la selvaggina, le carni rosse brasate e i formaggi stagionati.
Caratteristiche organolettiche:	Colore: Rosso rubino con vivaci riflessi purpurei, luminoso e impenetrabile Profumo: Al naso è complesso e caratterizzato da sentori di viola. Sapore: Al gusto è potente e armonioso, caratterizzato da tannini vellutati.

