



AGLIANICO DEL VULTURE “LEUKANOS” DOC

Scheda Tecnica

Descrizione Prodotto	Vino Rosso – Aglianico del Vulture DOC “Leukanos”
Area Produttiva	Venosa (PZ)
Le Uve	Uve del vitigno Aglianico
Produzione per Ettaro	70 – 90 Quintali
Tempo di Vendemmia	Ottobre
Metodo di Vendemmia	Uve raccolte a mano in casse da 15 Kg circa durante il giorno. Carico e trasporto immediato presso la cantina.
Gradazione alcolica	13%
Vinificazione	Rifermentato in Autoclave a 15° - 16° C°, per 8 giorni circa. Il vino rimane poi sui per circa 10 giorni in serbatoi Inox per completare la fermentazione alcolica.
Caratteristiche Organolettiche	Presenta un colore rosso brillante, profumo vinoso, etereo ed intenso. Sapore sapido, leggermente tannico.
Abbinamento Gastronomico	Ottimo su salumi, arrosti e formaggi.
Servizio	Va servito a 18° - 20° C°.
Packaging	<ul style="list-style-type: none">➤ Bottiglia da Cl. 75➤ Cartoni da 6 bottiglie.

--	--

