



AGLIANICO DEL VULTURE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita **Superiore**

Tipologia
Vino Rosso

Denominazione
Aglianico del Vulture DOCG Superiore

Vitigno
Aglianico del Vulture 100%

Prima annata prodotta
2011

Provenienza delle Uve
C.da Calaturi - Valle dell'Ofanto

Altitudine dei vigneti
500 m. s.l.m

Sistema di allevamento
Cordone Speronato bilaterale

Densità di impianti
3000 ceppi per ettaro

Caratteristiche del suolo
Lapilli Vulcanici e argille calcaree

Epoca di Vendemmia
Terza decade di ottobre

Vinificazione
In acciaio con follature e rimontaggi quotidiani e lunga macerazione delle bucce

Affinamento
In botti di rovere di slavonia da 50 hl per 24 mesi ed altri 24 mesi di affinamento in bottiglia

Materiale delle vasche di fermentazione
Acciaio Inox

Temperatura di fermentazione
25-28 °C

AGLIANICO DEL VULTURE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita **Superiore**

Description
Red wine

Appellation
Aglianico del Vulture DOCG Superiore

Grape
Aglianico del Vulture 100%

First harvest
2011

Vineyard
C.da Calaturi - Valle dell'Ofanto

500 m. a.s.l.

Training system
Bilateral cordon spur

Plant density
3000 vines per hectare

Soil description
Volcanic ash lapilli and chalk clays

Harvest
Third decade of October

Winemaking
In stainless tank with punching down and daily pumping over and a long maceration on the skins

Refining
In Slavonian barrels oak of 50 hl for 24 months and further 24 months in bottle

Tanks
Stainless steel

Fermentation temperature
25-28 °C



Azienda Agricola Ofanto Srl

C.da Paduli Monticchio Bagni | 85028 Rionero in Vulture (PZ)

BASILICATA - ITALY

Tel +39 0972 080289 | Fax +39 0972 080288

info@tenutaigelsi.com | www.tenutaigelsi.com