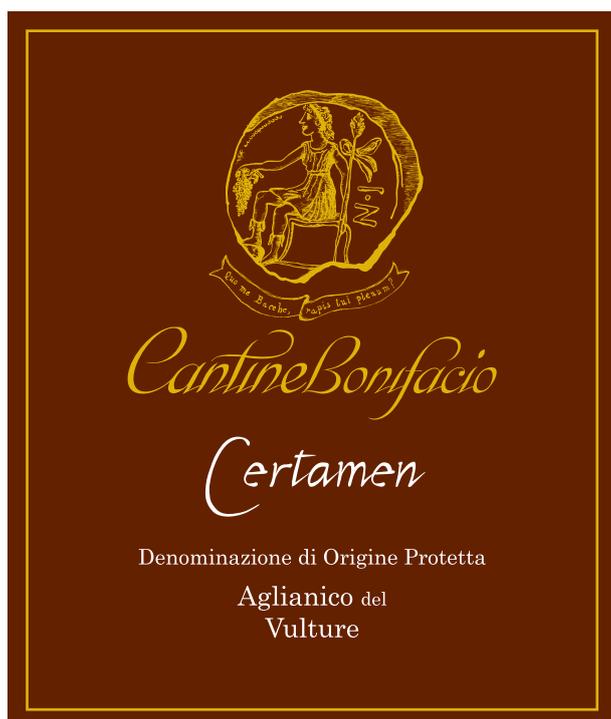




CANTINE BONIFACIO

Certamen

Aglianico del Vulture D.O.P.



<i>Varietà uva:</i>	Aglianico 100%
<i>Tipo di allevamento dei</i>	Spalliera con potatura Gujot
<i>Vigneti e densità media:</i>	con circa 4.500 piante per Ha
<i>Età dei vigneti:</i>	20 - 30 anni
<i>Produzione hl/Ha:</i>	45 - 60
<i>Altitudine dei vigneti:</i>	400 - 500 metri
<i>Zona di produzione:</i>	Parte nord orientale della Provincia di Potenza delimitata dal disciplinare di produzione, in particolare nel comune di Venosa.
<i>Epoca di vendemmia:</i>	Tardiva (fine ottobre)

Metodo di vendemmia: Raccolta a mano delle uve in

casce da 12-15 Kg e trasporto immediato delle stesse in cantina.

Vinificazione: in piccoli fermentini e macerazione pellicolare a temperatura controllata da 23° a 28° C per circa 10 giorni, completamento della fermentazione alcolica e malolattica in serbatoi inox.

Affinamento: In piccole botti di acciaio inox da stoccaggio per circa 12 mesi ed in bottiglia per almeno 4 mesi.

Caratteristiche

Organolettiche: Vino di ottima qualità, spiccato carattere, quintessenza del territorio e del nobile vitigno

Colore: Rosso rubino con riflessi violacei

Bouquet: Intensamente floreale e fruttato

Sapore: Concentrato di buon equilibrio gustativo di immediata e piacevole beva grazie a freschezza giovanile e tannini morbidi *A l c o o l :* 14.% vol.

Abbinamento gastronomico

e temperatura di servizio: Da abbinare a tutto pasto, piatti tipici della gastronomia mediterranea e a carni rosse in particolare. Si consiglia di stappare un'ora prima e servire a 16-17 C

Caratteristiche

confezionamento: Bottiglia bordolese "Sofia" in vetro da 550 grammi. Tappo in sughero.