

Pipoli Aglianico del Vulture DOC

Vigneti del Vulture, Basilikata

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Aglianico
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	komplex, aromatisch, anhaltender Nachgeschmack
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	18°C
Servierempfehlung:	passt zu langsam gegartem Lammkarree, Pappardelle mit Schweineragout, Braten, Filet Mignon
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	86 05 63

Charakteristik

Leuchtendes Rot mit violetten Reflexen. Starke aromatische Komplexität mit Nuancen von Kirsche und Sauerkirsche gepaart mit Gewürzen und Vanille. Gute Struktur, langer, balsamischer Abgang, reife Tannine und anhaltender Nachhall.

Klima/Terroir

Die Weinberge sind niedrig bewirtschaftet und auf vulkanischen Böden an den Hängen des Berges Vulture, in einer Höhe von bis zu 800 Metern über dem Meeresspiegel.

Ausbau

Die Trauben werden von Hand geerntet und anschließend sanft gepresst. Die Mazeration findet bei einer Temperatur von etwa 4-5° für 5 Tage statt. Anschließend werden die Trauben bei 22-24°C vergoren. 60% werden in Edelstahltanks und 40% für 10 Monate in gebrauchten Barriques ausgebaut. Anschließend erfolgt noch eine 3 monatige Reifephase auf der Flasche.

Das Weingut

Das Weingut Vigneti del Vulture liegt am Fuße des Vulkans Monte Vulture, der dem Weingut seinen Namen gibt. Dieser einzigartige geologische Ursprung verleiht den Böden der Region eine besondere mineralische Qualität und ist ein entscheidender Faktor für die einzigartigen Eigenschaften der hier produzierten Weine. Die bekannteste Rebsorte in den Vigneti del Vulture ist der Aglianico, eine autochthone Rebsorte, die in dieser Region optimale Bedingungen findet. Die Aglianico-Traube ist berühmt für ihre Intensität und Komplexität und wird oft als "Barolo des Südens" bezeichnet. Neben Aglianico werden auch andere Rebsorten angebaut, darunter Greco und Fiano für Weißweine. Basilikata, eine Region, die es verdient, entdeckt zu werden.

