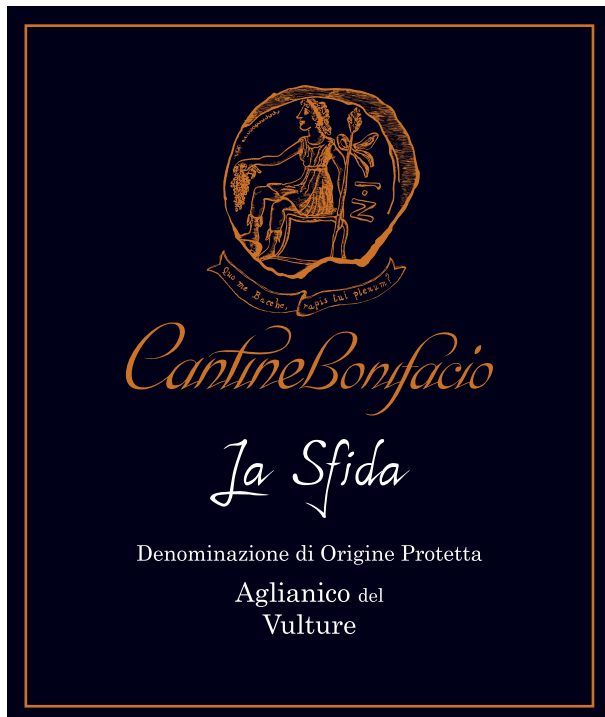




CANTINE BONIFACIO

La Sfida

Aglianico del Vulture D.O.P.



<i>Varietà uva:</i>	Aglianico 100%
<i>Tipo di allevamento dei vigneti e densità media:</i>	Spalliera con potatura Gujot con circa 4.500 piante per Ha
<i>Età dei vigneti:</i>	30 - 40 anni
<i>Produzione hl/Ha:</i>	35 - 45
<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 cassette 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 rovere francese da 225 litri per circa 12 mesi ed in bottiglia per almeno 4 mesi.

Caratteristiche

Organolettiche: Vino di ottima qualità e di grande struttura, elegante, ben equilibrato e moderno. Potere evolutivo 3-5 anni.

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi porpora

Bouquet: Evoca all'olfatto violetta, marasca, confettura di more, pepe e spezie dolci.

Sapore: Concentrato di buon equilibrio gustativo grazie a tannini soffici, si abbina alla perfezione ai sapori decisi della gastronomia lucana.

Alcool: 14 % vol.

Abbinamento gastronomico

e temperatura di servizio: Ottimo su pasta al ragù, grigliate miste, agnello con patate e formaggi a media stagionatura. Si consiglia di stappare un'ora prima e servire a 16 - 18 C in ampio calice

Caratteristiche

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