

FARNESE: AGLIANICO DEL VULTURE L'AMARONE DEL SUD DA NON PERDERE

Aglianico del Vulture, riserva 2006, da Cascina da Pipoli, Acerenza (Potenza) Ã lâ€™Amarone del Sud e lo sottolineamo con forza, dopo aver testato e strappato questo vino, giunto al nostro tavolo dopo alcuni mesi a riposo in cantina. E' un vino promosso da Farnese, importantissimo gruppo vitivinicolo italiano e lo fa con grande convinzione che ne Ã uscito un capolavoro enologico da pochi conosciuti. L'Aglianico ha origini molto remote e si ritiene che sia stato introdotto dai greci nel sud Italia tra il VII-VI secolo a.C. e si colloca con i vigneti, ubicati ai piedi del Monte Vulture, un vulcano spento da millenni, in provincia di Potenza (Basilicata). Nell'agosto 2010 la tipologia "Superiore" Ã divenuta D.O.C.G. e il 24 marzo 2012, Poste Italiane ha emesso francobolli raffiguranti i vini di 15 Regioni d'Italia, tra questi uno Ã dedicato all'Aglianico del Vulture. Si presenta con una bottiglia scura, compatta, capace di preservare il prodotto dalla luce e dai rumori e lâ€™etichetta semplice ma originale segnala la sua identitÃ mentre la retro etichetta, ne segnala la sua â€riservaâ€ e i dati sulla provenienza e di lavoro in campagna e in cantina. All'analisi Organolettica e Sensoriale si presenta con un colore rosso violaceo intenso e compatto, la cui consistenza la verifichi con la profonditÃ di questo vino e gli archi glicerici intensi e compatti.

Profumo pieno, fruttato, ciliegioso ed una piacevole nota di carruba che completa lâ€™aromaticitÃ olfattiva di questo speciale vino, Ã pulito, inteso e ben equilibrato.

In bocca Ã speciale; uva matura, ciliegie modenesi, more mature, Ã queste le sensazioni di questo vino ai primi sorsi di degustazione. A seguire lievi note speziate e poi una aromaticitÃ piacevolissima che viene avvolta dalla fruttuositÃ di questo vino che si presta a moltissime combinazioni alimentari e perfino come vino da conversazione. Stupendo!. Alcuni dati tecnici

Nome del vino: Piano del Cerro- Aglianico del Vulture D.O.C. 2006

Uve e percentuali: 100% Aglianico.

Sistema di allevamento uve: Guyot

Tipologia del terreno: vulcanico, argilloso.

Altitudine: 390 m s.l.m

Informazioni sulla produzione:

Fermentazione a temperatura controllata in contenitori d'acciaio

Macerazione lenta

Maturazione in Barrique da 225 lt. e Tonneau 500 lt.

Affinamento in bottiglia per 6 mesi. Info: Farnese Vini srl

Castello Caldora

66026 Ortona (Chieti) Abruzzo

sito web: www.farnesevini.it

web: www.farnesevini.it/index.asp

e-mail: farnesevini@tin.it