

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

D'Angelo

NOME DEL VINO

D'Angelo Aglianico Del Vulture
Doc

DENOMINAZIONE

Doc

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

2017

REGIONE DI PROVENIENZA

Basilicata

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Rionero in Vulture

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale in cassetta.
Vinificazione tradizionale con
macerazione di 8-10 giorni.

AFFINAMENTO

18 mesi in botti tradizionali.

VITIGNO/I

100% Aglianico -

ALLEVAMENTO

Guyot

ESPOSIZIONE

Est, Sud-Est

ALTITUDINE

400m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

30-35 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Medio impasto vulcanico

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda-terza decade di Ottobre

ETTARI VITATI

15

RESA PER ETTARO

45 hl per ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Rocco D'Angelo

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

70.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

6247T