

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Terra dei Re

NOME DEL VINO

Terra dei Re Divinus DOCG
Aglianico del Vulture

DENOMINAZIONE

Aglianico del Vulture DOCG

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

2013

REGIONE DI PROVENIENZA

TIPOLOGIA

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Barile (PZ)

VINIFICAZIONE

La fermentazione alcolica avviene in acciaio a temperatura controllata, il periodo di macerazione ha una durata di circa 20 giorni. Dopo la svinatura il vino viene travasato in botti da 20 hl, dove svolge la fermentazione malolattica su fecce fini.

Successivamente travasiamo il vino in vasi vinari in acciaio dove decanta per un periodo di circa 12 mesi. La stabilizzazione avviene in bottiglia per un periodo non inferiore a 12 mesi.

AFFINAMENTO

Affinamento in botte grande da 20 hl per 48 mesi, permanenza in acciaio per 12 mesi e stabilizzazione in bottiglia per 12 mesi.

VITIGNO/I

100% Aglianico del Vulture

ALLEVAMENTO

spalliera bassa potatura guyot corto

ESPOSIZIONE

sud, sud-est

ALTITUDINE

400 m s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

21 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Vulcanico con presenza di banchi tufacei

EPOCA DI VENDEMMIA

Novembre

ETTARI VITATI

1,5

RESA PER ETTARO

4000 kg/ha 0,5 kg per pianta

ENOLOGO/CONSULENTE

Dr. Riccardo Cotarella

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

18 - 20°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

5.500

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E6647