

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Terra dei Re

## NOME DEL VINO

Terra dei Re Nocte DOC Aglianico del Vulture

## DENOMINAZIONE

Aglianico del Vulture DOC

## CLASSIFICAZIONE

DOC

## ANNATA IN COMMERCIO

2016

## REGIONE DI PROVENIENZA

Basilicata

## TIPOLOGIA

Rossi

## STILE DI PRODUZIONE

## ZONA DI PRODUZIONE

BARILE (PZ)

## VINIFICAZIONE

In autunno nell'emisfero boreale, in coincidenza temporale con la vendemmia del Nocte abbiamo escursioni termiche molto evidenti che favoriscono la formazione di precursori aromatici. Raccogliamo l'uva di notte, da diversi anni analizziamo le differenze aromatiche dell'uva raccolta di notte e notiamo una predominanza delle componenti fruttate. Pigiamo e maceriamo a freddo. La fermentazione alcolica è lenta, completiamo con la fermentazione malolattica in barrique.

## AFFINAMENTO

Affinamento in barrique di rovere per circa 18 mesi, periodo nel quale avviene la fermentazione malolattica. Permanenza in acciaio per circa 12 mesi e affinamento in bottiglia 6/12 mesi.

## VITIGNO/I

100% Aglianico del Vulture

## ALLEVAMENTO

spalliera bassa potatura guyot corto

## ESPOSIZIONE

Sud Sud-Est

## ALTITUDINE

400 mt slm

## ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

20 anni

## COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Vulcanico con presenza di banchi tufacei

## EPOCA DI VENDEMMIA

prima decade di novembre

## ETTARI VITATI

3

## RESA PER ETTARO

4000 kg/ha 0,400 kg per pianta

## ENOLOGO/CONSULENTE

Dr. Riccardo Cotarella

## FORMATI DISPONIBILI

75 cl

## GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

18 - 19°C

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

11.000

## QUANTITÀ PER CARTONE

6

## CODICE SAP

E6649