

# Aglianico del Vulture

## Riserva del Fondatore

Denominazione di Origine Protetta

L'Aglianico è un vitigno noto fin dai tempi dell'antica Grecia. Cantato dal poeta latino Orazio, è coltivato sulle pendici di un antico vulcano spento, il Vulture, che è all'origine di quei fattori naturali che determinano la tipica composizione e maturazione di queste uve. Infatti, grazie alla natura vulcanica dei terreni, fertili e ricchi di particolari elementi minerali, alla presenza in profondità di strati tufacei che funzionano da riserva di acqua nei periodi più siccitosi dell'anno (quello che i contadini del posto chiamano "il tufo che allatta") ed al microclima del tutto particolare, i grappoli, attentamente selezionati e sapientemente lavorati, permettono di ottenere un vino forte, con spiccata personalità, prezioso nel colore rubino e dai profumi complessi.

### CARATTERISTICHE TECNICHE

**ANNATA: 2005**

**ETA' DEI VIGNETI:** 20 - 30 anni;

**SISTEMI DI ALLEVAMENTO:** Alberello o spalliera semplice;

**VARIETA' DELL'UVA:** 100% Aglianico;

**PORTAINNESTI:** 1.103 - 140 Ruggeri;

**NUM. DEI CEPPI PER ETTARO:** 3.500 - 4.000;

**RESA DI VINO PER ETTARO:** 50 - 60 Hl;

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Epoca di vendemmia fine Ottobre;

**LAVORAZIONE DELL'UVA E FERMENTAZIONE DEL MOSTO:** Classica in rosso di uve diraspate, macerazione sulle bucce in acciaio per 15 giorni a 25/28° C., durante i quali i effettuano periodici rimontaggi e follature;

**AFFINAMENTO ED INVECCHIAMENTO DEL VINO:** In botte grande di rovere di Slavonia per il 50% ed in barriques francesi per il restante 50%. Imbottigliamento ed affinamento finale di 12 mesi;

**DATI ANALITICI:** Alcool 13,50% vol. - Acidità totale 5,60 - 6,00‰;

**ESAME ORGANOLETTICO:** E' caratterizzato da aromi di frutti di bosco a bacca nera e da un fondo di liquirizia, fieno greco, carrube. E' un vino ben strutturato, con un'elevata complessità aromatica;

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Vino importante e longevo, si abbina perfettamente a piatti molto impegnativi. Ottimo con arrostiti.

*The Aglianico grape has been well known since ancient Greek times. Celebrated by the Latin poet Horace, it is grown on the slopes of Mount Vulture. And this is the origin of the three natural factors determining the constitution and ripening of these grapes. Firstly, the volcanic soil is fertile and rich in particular mineral elements. Then the tufo rock layers, deep down, act as water reservoirs during the drier periods of the year: what the local peasants call "milking the tufo". Thirdly there is the unique micro-climate. The bunches of fruit are carefully selected and knowledgeableably handled; they will yield a strong wine with a notable personality, precious ruby red color and complex aromas.*

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

**VINTAGE: 2005**

**AGE OF VINEYARDS:** 20 - 30 years;

**SYSTEM OF GROWTH:** Tree or espalier simple;

**VARIETY OF GRAPES:** 100% Aglianico;

**GRAFTING:** 1.103 - 104 Ruggeri;

**NUMBER OF STUMPS PER ACRE:** 3.500 - 4.000;

**AMOUNT OF WINE PER ACRE:** 50 - 60 Hl;

**PERIOD OF HARVESTING:** the end of October;

**PROCESSING OF GRAPES AND FERMENTATION OF MUST:** Classic red wine method, with destalked grapes, maceration over the skins in stainless steel for 15 days at 25/28° C. during which period mixing and pressing;

**REFINING AND AGEING OF THE WINE:** 50% in large Slavonia oak barrels and the remaining 50% in French barriques. Final 12 month;

**ANALITICAL DATA:** Alcohol 13,50% vol. - Acid total 5,60 - 6,00 ‰;

**ORGANIC EXAMINATION:** Remarkable bouquet of dark wildberries, with an underlining of liquorice, fenugreek and carob. It is a well structured wine, with highly complex olfactory range;

**GASTRONOMIC COMBINATIONS:** Such an important and long lived wine is a perfect match for substantial food preparations. Excellent with roasts.



FORMATO BOTTIGLIA BOTTLES SIZE	CODICE EAN EAN CODE	BOTTIGLIE PER CONFEZIONE NUMBER BOTTLES FOR BOX	PESO CONFEZIONE BOX WEIGHT	DIMENSIONI CONFEZIONE BOX SIZES	CONFEZIONI PER STRATO BOX FOR LAYER	CONFEZIONI PER PALLET BOXES FOR PALLET
Bord. Lt 0,750 Lt. 1,5	8020050270002 8020050280001	6 6	8 16	228 x 153 x H 335 299 x 201 x H 351	10 6	100 42