

PLOZZA
wine-group



2024 Pipoli Aglianico IGP

Vigneti del Vulture Basilicata

Produzent	**Vigneti del Vulture**
Herkunft	**Basilicata, Italien**
Traubensorten	**Aglianico**
Flaschengrösse	**75 cl**

Allergene
Enthält Sulfite

Weinbeschrieb
Intensives Rot mit violettem Schimmer. In der Nase bemerkt man kraftvolle Aromen, wie Süss-und Sauerkirsche, Gewürze und Vanille. Am Gaumen zeigt sich dieser Wein gut strukturiert, mit feinen Würz- und Röstaromen. Reife Tannine und einen langen Abgang mit balsamischen Noten.

Vinifikation und Ausbau
Die Trauben für diesen reinsortigen Aglianico werden von Hand gelesen, selektiert und anschliessend sanft gepresst und entrappt. Vor der Fermentation werden die Trauben bei einer Temperatur von 4° Celsius für 5 Tage mazeriert und danach bei 22-24° Celsius fermentiert. 40% dieses Rotweines werden dann für 10 Monate in Barriquefässern ausgebaut, wobei der Rest in Edelstahltanks bleibt. Zur letzten Verfeinerung reift der Wein für zusätzliche 3 Monate in der Flasche.

Passt zu
Fleischgerichten, Hartkäse und allgemein italienischen Speisen.

Plozza Wine Group · Karlihof · 7208 Malans · Tel. 081 650 50 50 · www.plozzawinegroup.ch · malans@plozzawinegroup.ch