



 **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 violetterm 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.

