



Il Sigillo

Aglianico del Vulture DOC 2011

Cantine del Notaio

Il Sigillo prodotto dall'azienda Cantine del Notaio, è un Aglianico del Vulture Doc, realizzato esclusivamente con uve di Aglianico. E' una interpretazione moderna di uno stile di Aglianico prodotto in passato nelle zone del Rionero in Vulture e che richiama una sorta di Amarone prodotto con sole uve Aglianico.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Aglianico del Vulture
Denominazione	DOC
Annata	2011
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Basilicata
Localizzazione	Rionero in Vulture
Certificazione	Biologico
Vitigno	Aglianico 100%
Gradazione	14.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso granato, luminoso
Gusto	In bocca è opulento e al tempo stesso elegante. E' vellutato e caratterizzato da un lungo finale speziato, di liquirizia e cioccolato fondente
Profumo	Al naso si caratterizza per la profondità che si svela con note di frutti di bosco in confettura, cioccolato e pepe nero
Abbinamenti	Formaggi, secondi piatti di carni rosse
Temperatura di servizio	18° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Tre bicchieri Gambero rosso 2 bicchieri rossi ;Bibenda 5 Grappoli ;Vitæ AIS 3 Viti ;Robert Parker 95 ;Selezione del Sindaco Medaglia d'oro

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Ovest
Tipologia terreno	Natura vulcanica, ricco di elementi minerali, presenza di strati tufacei
Epoca vendemmia	Metà ottobre - metà novembre
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	Macerazione di un mese
Maturazione	12 mesi in barriques nuove di rovere francese e 12 mesi in barriques di terzo passaggio, in grotte naturali di tufo vulcanico

Affinamento 4 mesi in bottiglia