



Piano del Cerro Aglianico del Vulture DOC Riserva 2006

Região:

Acerenza (PZ).

Uva:

Aglianicos del Vulture.

Teor Alcoólico:

14%

Degustação:

De cor vermelho-escuro, possui aromas de amoras misturadas com especiarias. Apresenta uma grande estrutura, de final longo, balsâmico de sabor persistente.

Acompanhamento:

Ideal para servir com todos os pratos feitos com carnes, ideal também para queijos temperados. Facilmente degustado a qualquer hora do dia.

Temperatura de Serviço:

18°C a 20°C.

Amadurecimento:

As uvas são esmagadas e desengaçadas de maneira suave. São selecionadas de forma cuidadosa para que seja removido qualquer resíduo vegetal. Então, as melhores uvas são fermentadas em tanques de madeira fina francesa em um período de 5 a 6 meses. É feita uma maceração em barris de madeira francesa durante 15 meses e logo após em garrafas durante 12 meses.

*Insalata verano, Lasagne alla Bolognese e Banoffi.
Almoço na Cantina do Délio em 02/11/2013.*