

DRINKS.

Vigneti del Vulture Piano del Cerro Aglianico DOC 2019 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	500510
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Basilikata
Abfüller	Vigneti del Vulture, Contrada Pipoli, 85011 Acerenza, Italie
Marke	Vigneti del Vulture
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	2 Jahre
Degustationsnotiz	üppig und harmonisch mit Anklängen von Vanille, Eiche, Schokolade, Brombeere, Cassis, Kirsche, Pflaume, Leder, Rauch, Erde, Balsamico, diversen Gewürzen und Kräutern sowie gerösteten Mandeln.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Aglianico
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	klassisch
Bio	Ja



Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	18 Grad
Jahrgang	2019
Passend zu	Käse, Rotes Fleisch, Weisses Fleisch

Beschreibung

Die Marke «Vigneti del Vulture» gehört zum Weinimperium von Fantini Farnese und repräsentiert die südliche Region Basilikata. Die "Weinberge des Geiers" befinden sich in der sanften Hügellandschaft im Landesinneren, fernab grosser Stadtzentren und weitab der Küstenstreifen, die den italienischen Stiefel zu drei Seiten hin begrenzen. Hier sind es vor allem die vulkanischen, mineralienreichen Böden, das mediterrane, trockene Klima und die perfekt angepassten Rebsorten, welche die Qualität der Weine bestimmen. Der Piano del Cerro Aglianico stützt sich auf eine regionstypische Rotweinsorte: Aglianico wurde bereits von den Griechen kultiviert und ist seit der Antike fest im Landschaftsbild Süditaliens verwurzelt. In anderen Ländern besitzt sie wenig Bedeutung, dies ändert sich jedoch zunehmend mit neueren Anpflanzungen in Argentinien und Kalifornien. Der Rotwein von Vigneti del Vulture entsteht durch eine 25- bis 30-tägige Mazeration der zerkleinerten Trauben samt Häuten. Für den biologischen Säureabbau wird der frisch vergorene Wein in Barriques aus neuem Holz umgefüllt, in denen er insgesamt zwei Jahre lang verweilt. Der Piano del Cerro ist bevorzugt mit Fleischgerichten, deftiger Bolognese oder gereiften Käsesorten zu kombinieren, sofern er nicht als Meditationswein zwischen den Mahlzeiten herangezogen wird.