

DRINKS.

Vigneti del Vulture Pipoli Aglianico DOC 2020 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	7003920
Alkoholgehalt	13.5%
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	13 Monate
Degustationsnotiz	vielschichtige Aromatik bei wenig Säure. Zu erkennen sind Vanille, Eiche, Schokolade, Sauerkirschen, Süsskirschen, Backpflaumen und dunkle Beerenfrüchte; dazu gesellen sich rauchige, erdige, lederige, balsamische und würzige Beiklänge.
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	2020
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 Pipoli 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 wird bei 5°C mazeriert und bei 23°C vergoren. Der zehnmonatige Ausbau erfolgt zu 40% im Barrique und zu 60% in Stahl. Abgeschlossen wird die Vinifizierung mit einer dreimonatigen Flaschenreifung. Der Pipoli Aglianico ist bevorzugt mit Fleischgerichten oder gereiften Käsesorten zu kombinieren.