

Vigne del Vulture

Tredici

*Vino ottenuto da vinificazione con diraspatura delle uve,
fermentazione a temperatura controllata e svinatura.*

Affina in barrique per 13 mesi dopo la fermentazione malolattica in acciaio.

Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Colore rosso rubino intenso.

Profumo di particolare intensità frutta matura e spezie.

Sapore corposo e caldo.

Bottiglie prodotte: 5100

Resa per ettaro: 7,00 t

Terreno: Vulcanico ricco di minerali

Vitigni: Aglianico del Vulture 100%

Gradazione alcolica: 14 % Vol

