



Bezeichnung: "Pipoli" Aglianico del Vulture DOC, Vigneti del Vulture

**Anbaugebiet
und Weinausbau:**

Im Herzen der Basilikata in der Anbauzone des Aglianico del Vulture liegt ca. 150 Km östlich von Neapel das Städtchen Acerenza. Hier hat das junge Weingut Vigneti del Vulture, welches aus dem Zusammenbruch einer lokalen Genossenschaft hervorgegangen ist, seinen Sitz. Die sehr gut gepflegten Weinberge liegen auf einer Höhe von bis zu 80 M.ü.M. und es werden hauptsächlich lokale Traubensorten kultiviert. Der Aglianico del Vulture welcher zu 100% aus dieser lokalen Sorte besteht ist dafür ein Beispiel. Nach einer schonenden Lese und dem Entrappen wird die Maische für 24-36 Std. bei 4-5° C vormazert, bevor sie dann in Edelstahltanks für weitere 15 Tage bei 22-24° C zu Ende gärt. Danach kommen 40% des Mostes für 10 Monate als Zweitbelegung in Barriques, während die restlichen 60% im Edelstahl weiter ausgebaut werden. Nach der Herstellung der Cuveé ruht der Wein vor dem Verkauf noch 3 Monate auf der Fl.

Farbe: dunkles rot mit violetten Reflexen

Geruch: In der Nase ist der Aglianico sehr voll und würzig. Aromen nach Tabak und Leder ergänzen sich mit vanilligen Noten vom Barrique-Ausbau. Dazu kommen noch fruchtige Aromen nach schwarzen Kirschen und Weichseln.

Geschmack: Am Gaumen ist der Aglianico sehr intensiv mit kräftigen, aber trotzdem weichen Tanninen. Die für die Sorte typische pikante Säure unterstützt die würzige Aromatik, deren balsamische Noten am Gaumen zum Vorschein kommen.

Lagerung: 3-5 Jahre

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Trinktemperatur: 16-18° C

Essensempfehlung: Aufgrund seiner würzigen Art ist dieser Rotwein am besten geeignet für kräftige Gerichte. Als herzhafter Grillwein im Sommer oder an kühleren Tagen zu einem deftigen Schweinebraten ist er eine gute Wahl. Aber auch mit verschiedenen kräftigen Käsesorten harmoniert er sehr gut.