



CAVAJERE

Varietà uva:	Aglianico del Vulture 100%
Classificazione:	D.O.C.
Zona di produzione:	Area del Monte Vulture, Ripacandida, (PZ) Basilicata
Annata di produzione:	2020
Altitudine vigneto:	500/600 metri
Superficie vitata dell'azienda:	22,5 ettari
Giacitura vigneti:	Collina
Superficie dedicata:	8 ettari
Sistema di allevamento:	Spalliera
Tipologia di Terreno:	Terreni di origine vulcanica
Epoca di vendemmia:	Seconda decade di Ottobre/prima settimana di Novembre
Raccolta:	Manuale in cassette
Vinificazione:	In fermentini a temperatura controllata da 23° a 26° C. per 10-18 giorni, completamento della fermentazione alcolica e malolattica in serbatoi inox e botti di rovere francese per 6/8 mesi.
Affinamento e maturazione:	In serbatoio di acciaio inox, in bottiglia per almeno 6/12 mesi
Gradazione Alcolica:	13,5% vol.
Capacità di invecchiamento:	Conservazione oltre 10 anni
Temperatura di servizio:	16° - 18° C
Abbinamenti consigliati:	Classico vino da arrostiti, primi piatti tipici della cucina mediterranea, cacciagione e formaggi stagionati.
Caratteristiche organolettiche:	Colore rosso rubino intenso con lievi riflessi granati Profumo: al naso si caratterizza per la presenza di un profumo delicato di lampone e ribes. Sapore: pulito e pieno e al tempo stesso elegante, al gusto ha un ingresso morbido, asciutto sapido e persistente, gradevolmente tannico.

