



## AGLIANICO DEL VULTURE

Denominazione di Origine Controllata

Tipologia  
Vino Rosso

Denominazione  
Aglianico del Vulture Doc

Vitigno  
Aglianico 100%

Prima annata prodotta  
2003

Provenienza delle Uve  
Monticchio Bagni - Rionero in Vulture (PZ)

Altitudine dei vigneti  
400/450 m. s.l.m

Sistema di allevamento  
Cordone Speronato bilaterale

Densità di impianti  
3500 - 4500 ceppi per ettaro

Caratteristiche del suolo  
Lapilli Vulcanici e argille calcaree

Epoca di Vendemmia  
Seconda decade di ottobre

Vinificazione  
In acciaio con follature e rimontaggi quotidiani e lunga macerazione delle bucce.

Affinamento  
In botti di rovere di varia capacità per circa 18 mesi ed in bottiglia fino al terzo anno dalla vendemmia.

Materiale delle vasche di fermentazione  
Acciaio Inox

Temperatura di fermentazione  
23-26 °C

## AGLIANICO DEL VULTURE

Denominazione di Origine Controllata

Description  
Red wine

Appellation  
Aglianico del Vulture Doc

Grape  
Aglianico 100%

First harvest  
2003

Vineyard  
Monticchio Bagni - Rionero in Vulture (PZ)

Vineyards' altitude  
400/450 m. a.s.l.

Training system  
Bilateral cordon spur

Plant density  
3500 - 4500 vines per hectare

Soil description  
Volcanic ash lapilli and chalk clays

Harvest  
Second decade of October

Winemaking  
In stainless steel tanks with daily pumping over and batonnage and long maceration on skins.

Refining  
In oak barrels of various sizes, for about 24 months and in bottle up to the third year from harvest.

Tanks  
Stainless steel

Fermentation temperature  
23-26 °C



### Azienda Agricola Ofanto Srl

C.da Paduli Monticchio Bagni | 85028 Rionero in Vulture (PZ)

BASILICATA - ITALY

Tel +39 0972 080289 | Fax +39 0972 080288

info@tenutaigelsi.com | www.tenutaigelsi.com