

Bramea 2006

Denominazione
Aglanico del Vulture D.O.C.

Tipo Vino
Rosso

Uve
AGLIANICO DEL VULTURE D.O.C. 100%

Tipo terreno
Vulcanico a 450 m s.l.m.

Sistema di allevamento
Cordone speronato e alberello

Epoca di vendemmia
fine ottobre inizio novembre

Resa/ettaro
70 q.li ettaro

Vinificazione
macerazione per circa 10 giorni,
fermentazione parzialmente condotta anche con starter di lieviti autoctoni, malolattica svolta completamente

Affinamento
12 mesi, più alcuni mesi in bottiglia

Note particolari
Uva che beneficia dei freddi autunnali per mantenere la fragranza di profumi che rendono unico questo vitigno nel panorama vitivinicolo italiano. I risultati più interessanti si sono ottenuti da viti secolari franco di piede su terre vulcaniche

Enologo
Mario Ercolino

