



2015 Brandano

Aglianico Vulture DOC, Vigneti del Vulture

Der Barolo des Südens

Descrizione del vino:

Weine aus der Rebsorte Aglianico werdengerne aufgrund ihrer kraftvollen Aromenkonzentration und ihrer Langlebigkeit mit den grossen Baroli aus dem Piemont verglichen. Die Trauben des Brandano werden doppelt handverlesen, ehe der Wein während 24 Monaten in Barriquen ausgebaut wird. Ein bemerkenswerter Wein aus dem Norden der Basilikata.

Nota di degustazione:

Intensiv purpurrote Farbe, leicht aufgehellter Rand. Eine sehr vinöse Nase nach schwarzen Kirschen und Brombeeren, gepaart mit schokoladigen Noten, Kakao und etwas Kokosnuss. Weicher Auftakt, abgelöst von einer explosiven und sehr fruchtbetonten Aromatik, die schwarzbeerrigen Aromen bestätigen sich; eine saftige Frischenote ergänzt diesen Roten aufs Schönste, nicht nachlassend in seiner konzentrierten Aromatik; passend dazu die Noten nach Ruchbrot und Caramel; anhaltender Finish.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Basilicate
Produttore:	Vigneti del Vulture
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	10 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2023
Varietà d'uva:	100% Aglianico
Numero di articolo:	0929515

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Brandano

Aglianico Vulture DOC
Vigneti del Vulture

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Aglianico
Maturità:	Jetzt bis 2023
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.