



2017 Brandano

Aglianico Vulture DOC, Vigneti del Vulture

Charismatischer Aglianico mit mediterranem Charakter

Descrizione del vino:

Weine aus der Rebsorte Aglianico werden gerne aufgrund ihrer kraftvollen Aromenkonzentration und ihrer Langlebigkeit mit den großen Barolos aus dem Piemont verglichen. Die Trauben des Brandano werden doppelt handverlesen, ehe der Wein während 10 Monaten in Barriques ausgebaut wird. Ein bemerkenswerter Wein aus dem Norden der Basilikata.

Nota di degustazione:

Purpurrot, deutlich violette Reflexe. Eine einladende Nase mit vorwiegend dunkelbeerigen Duftnoten nach Brombeeren und Cassis, auch Edelholznoten und Kakao, schliesslich etwas weisser Pfeffer. Sehr geschmeidig und ausdrucksstark am Gaumen, eine konzentrierte Frucht nach schwarzen Kirschen und Himbeeren, untermalt von einer guten Frische und dichten Gerbstoffen; die angenehme Säure verleiht dem Brandano eine gute Frische und balanciert die Struktur aus; temperamtenvolles, stimmiges Finale.

Abbinamenti:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

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:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2024
Varietà d'uva:	100% Aglianico
Numero di articolo:	0929517

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 2024
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.