



TERRE DEGLI SVEVI

“Serpara” Aglianico del Vulture DOC

Die Geschichte: Auf dem Höhenzug, der sich um den nicht mehr aktiven Vulkan zieht, wurde seit undenklichen Zeiten der Rebstock Aglianico, der in der Antike „Hellenish“ genannt wurde, angebaut. Der Weinstock Aglianico ist in Süditalien weit verbreitet und bringt einige berühmte Weine mit dem DOC-Gütesiegel hervor, die den Namen der Region Basilicata tragen: Aglianico del Vulture DOC. Die wichtige Bodenbeschaffenheit (40 Jahre) wurde für das gesamte Erzeugungsbereich von Maschito verwendet.

Rebsorten: 100% Aglianico del Vulture.

Weinberge: Der 6 Hektar grosse Weinberg, vulkanischen Ursprungs, liegt 500 m ü.M in Agro Maschito, Provinz Potenza, Region Basilicata. Drei Hektar 40 Jahre alte Weinrebe mit einer Anbaudichte von 3000 Stöcken, werden 50 cm vom Boden gezogen und mit dem Guyot-System gestutzt. Im Jahre 2001 wurden nochmals drei Hektar auf Wildlingen 420A mit einer Dichte von 5000 Stöcken pro Hektar, gepflanzt. Das Bodenmaterial wurde von den alten Weinbergen angetragen.

Vinifikation : Die 100% Aglianico del Vulture -Weintrauben werden ab Mitte Oktober handgeerntet und auf herkömmliche Art zu Wein verarbeitet. Die Kelterung erfolgt in 15/20 Tagen bei einer Temperatur von 25° und einem einmaligen Wiederaufguss des Mostes. Der noch mit einem gewissen Zuckeranteil (5/10%) erzielte Most wird bis zum Ablauf seines Gärungsprozesses in französische Allier-Barriques gelagert. Nach dem malolaktischen Prozess wird der Wein umgeschüttet und 12 Monate in den gleichen Barriques gereift. (Barriques 50% neue mittlerer Röstung und 50 % 2. Durchgang).

Weincharakteristiken: Farbe: Leuchtendes und intensives Rubinrot. Bukett: großartiger, komplexer Stoff dominiert von Sauerkirsch-, Vanille- und Tymiangeschmack. Geschmack: ausgeprägt körperreich, weich, elegant und warm mit einer Würznuance. Angenehm duftig und nachhaltig im Geschmack.

Analysedaten: Alkoholgehalt 13,90 Vol.-%; Gesamtsäure 5,10 g/l; pH 3,80; Extrakt 33 g/l.



Optimale Lagerfähigkeit: Kühl und im Dunklen liegend aufbewahrt, 15-18 Jahre.

Gastronomische Verbindungen: Rotes Fleisch, Wildgerichte, langfristiger Käse.

Trinktemperatur: 18 °C.