

# AGLIANICO DEL VULTURE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

“DONATO D'ANGELO” è un vino proveniente da una selezione di uve di vigneti diversi dislocati nella zona più tipica di produzione dell'aglianico: il vulture. È stato prodotto per la prima volta con l'annata 2000 nel 2003 quando l'enologo, Donato D'Angelo, ha compiuto cinquant'anni.

DONATO D'ANGELO is a wine obtained from the selection of grapes grown in different vineyards located in the most typical production area of the Aglianico: the Vulture region. It has been produced for the first time with vintage year 2000 in 2003, the year of oenologist Donato D'Angelo's fiftieth birthday.

Der Wein “DONATO D'ANGELO” wird aus einer Auslese von Trauben hergestellt, die aus verschiedenen Weinbergen im typischen Anbaugebiet des Aglianico-Weines stammen, dem Vulture. Mit Jahrgang 2000 wurde er zum ersten Mal im Jahr 2003 produziert, dem Jahr, in dem Önologe Donato D'Angelo seinen fünfzigsten Geburtstag feierte.



**DENOMINAZIONE:** AGLIANICO DEL VULTURE DOC

**UVE IMPIEGATE:** AGLIANICO 100%

**GRADAZIONE ALCOOLICA:** 13,5%

**ZONA DI PRODUZIONE:** i vigneti sono situati nei comuni di Ripacandida e Maschito, su terreni di medio impasto vulcanico ad un'altitudine di circa 500 metri s.l.m.

**TECNICHE DI ALLEVAMENTO:**

Guyot, densità 4.000 ceppi /ha

**TECNICHE DI PRODUZIONE:** dopo la vendemmia, effettuata dal 15 al 30 ottobre le uve vengono sottoposte a fermentazione alcolica per 10 giorni circa in fermentini di cemento. Una volta avvenuta la svinatura dopo un periodo di maturazione il vino passa nelle botti dove sosta per almeno 18 mesi.

**COLORE:** rosso rubino

**BOUQUET:** sentori di frutti rossi e note speziate di pepe

**SAPORE:** sapido con fibra tannica fine e complessa, caldo, lungo e persistente

**DENOMINATION:** AGLIANICO DEL VULTURE DOC

**GRAPES:** AGLIANICO 100%

**ALCOHOLIC CONTENT:** 13.5% by vol.

**PRODUCTION AREA:** The vineyards are located in the municipal districts of RIPACANDIDA and MASCHITO on volcanic medium-texture soil at an altitude of approximately 500 metres a.s.l..

**TRAINING METHOD:** Guyot, density 4,000 plants/ha

**PRODUCTION METHOD:** After the harvest, which takes place in the second half of October, the grapes undergo alcoholic fermentation in cement fermentation vats for approximately 10 days. Once the wine has been matured and racked, it is aged for at least 18 months in wooden casks.

**COLOUR:** ruby red

**BOUQUET:** scent of red berries with spicy pepper notes

**TASTE:** sapid taste, with subtle and complex tannins, warm with a long and persistent aftertaste.

**BEZEICHNUNG:** AGLIANICO DEL VULTURE DOC

**TRAUBENSORTE:** AGLIANICO 100%

**ALKOHOLGEHALT:** 13,5% Vol.

**ANBAUGEBIET:** Die Weinberge liegen in den Gemeinden von RIPACANDIDA und MASCHITO auf vulkanischem Mischboden in etwa 500 m Höhe ü.d.M.

**ANBAUSYSTEM:** Guyot, Dichte 4.000 Stöcke/ha

**PRODUKTIONSMETHODE:** Nach der Ernte in der zweiten Oktoberhälfte wird die etwa 10 Tage andauernde Alkoholgärung in Zement-Gärbehältern eingeleitet. Nach einer gewissen Ausreifung wird der Wein abgestochen und mindestens 18 Monate lang in Fässern gelagert.

**FARBE:** rubinrot

**BUKETT:** Duft von roten Früchten mit würziger Pfeffernote

**GESCHMACK:** geschmacksreich, mit feinem, komplexem Tannin durchzogen, warm und edel, mit lang anhaltendem Abgang.

AZIENDA AGRICOLA  
D'ANGELO