



Vulture

"Mio nonno ai primi del 900 era noto per la sua bravura in vigna e per la bontà dei suo vino. Per diversi decenni del secolo scorso, le sue uve ed i suoi vini furono venduti per lo più a privati.

Dal 2003, colpito dalla bellezza delle sue vecchie vigne di Aglianico, insieme a mia moglie ed ai miei figli, decisi di vinificare ed imbottigliare la nostra prima vendemmia nelle "nuove" cantine nei pressi del monastero della Madonna delle Grazie (XVI) di Venosa.

Oggi lavoriamo vigne radicate nei suoli minerali del monte Vulture, un vulcano ormai inattivo".

NUMERO BOTTIGLIE
30000BT/anno







ETTARI VITATI
8ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biologica

ZONE DI COMPETENZA
Campania

Aglianico del Vulture Doc Drogone d'Altavilla Riserva

Biologico • 0,75l • 14.5° • Vino Rosso

-  100% Aglianico
-  Indigeni • 40 mg/l
-  Vulcano
-  Guyot
-  24 mesi Tonneaux
-  Salumi, Formaggi Stagionati, Brasato di manzo





Aglianico del Vulture Doc Bauccio

Biologico • 0,75l • 14.5° • Vino Rosso

- 100% Aglianico
- Indigeni • 70 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 12 mesi Tonneaux
- Formaggi Stagionati, Carne al sangue



Rosato di Aglianico Del Vulture Igt Sagaris

Biologico • 0,75l • 13.5° • Vino Rosato

- 100% Aglianico
- Indigeni • 40 mg/l
- Vulcano
- Guyot
- 6 Mesi Acciaio
- Aperitivo, Formaggi freschi



Aglianico del Vulture Doc Liscone

Biologico • 0,75l • 14° • Vino Rosso

- 100% Aglianico
- Indigeni • 45 mg/l
- Vulcano
- Guyot
- 6 mesi Tonneaux
- Salumi, Carne ai ferri, Tagliatelle al ragu



Aglianico del Vulture Doc Messer Oto

Biologico • 0,75l • 14° • Vino Rosso

- 100% Aglianico
- Indigeni • 40 mg/l
- Vulcano
- Guyot
- 6 Mesi Acciaio
- Tagliere di salumi, Zampone e lenticchie



Aglianico del Vulture Igt Bianco Leuconoe

Biologico • 0,75l • 12.5° • Vino Bianco

- 100% Aglianico
- Indigeni • 35 mg/l
- Vulcano
- Guyot
- 6 Mesi Acciaio
- Quiche di verdura, Primi di pesce