

20 years of Italian Food Experience



Cantine Carbone Melfi - *Basilicata*



Cantine Carbone Melfi - Passionerade vinmakare!

Två syskon - Luca och Sara - bestämmer sej för att följa sin passionerade dröm - dom lämnar sina karriärer och blir ekologiska vinmakare.

De flesta av vingårdarna de tar hand om är resultatet av två andra Carbone-bröders dröm, Vittorio (far till Luca och Sara) och Enzo che. i början av 1970-talet valde de två hisnande platser, distrikten Monte Lapis och Piani dell'Incoronata i Melfi, där de planterade druvor och producerade Aglianico-vin.

Den första vinifieringen av Aglianico var 2005.

Idag är de engagerade i sin vingård på 7 hektar med ekologiska odling. Nuvarande produktion är cirka 25 000 flaskor.

De definierar sig själva som moderna hantverkare som tittar på himlen så fort de vaknar, men springer till vinkällaren för att göra dekantering utan att titta på månen. De är övertygade om att de nödvändiga ingredienserna för att producera bra viner är två: friska druvor och tid.



"Aglianico - söderns Barolo"

400 Some Aglianico del Vulture DOC 2017

ARTIKELNR: 11017

Alkoholhalt: 14% Vol



Druvsammansättning: 100% Aglianico. **Vinifiering:** Manuell skörd fjärde veckan i oktober. Skalmaceration i 12 dagar i små ståljäsningskärl vid kontrollerad temperatur. Efter den malolaktiska jäsningen som genomförs i mars när temperaturerna stiger, placerades vinet på 330-liters ekfat, redan använda, i grottor vid konstant temperatur och naturlig luftfuktighet. Därefter lagring på flaska 12 månader. **Karaktär:** Rubinröd, med violetta nyanser. Doft : röda vinbär, björnbär och kryddor. Smak: mjuka, lena tanniner, elegant struktur - en delikat balans mellan trä och natur för dem som älskar Aglianico autenticitet. **Servering:** 18-20°C. Idealisk till heta rätter, lamm och rätter med paprika. **Flaska:** 750 ml