

Vino Aglianico del Vulture DOC

Category : Aglianico

Published by [Admin](#) on 13/11/2006

[Il Vulture](#) è la culla del famoso vino rosso Aglianico del Vulture, ottenuto dai grappoli di Aglianico e [certificato D.O.C.](#) (Denominazione di origine controllata). L'Aglianico è uno tra i migliori vini italiani e costituisce per simile maniera di produzione e gusto il 'Barolo del Sud'.

A parte dell'Aglianico del Vulture DOC ci sono anche altri vini senza il marchio DOC, come l' "Aglianico dolce" un vino da dessert con un buon corpo e l' "Aglianico di Filiano" che viene coltivato a Filiano, un piccolo paese a sud del Vulture.

Il vino Aglianico del Vulture ha un colore rosso rubino granato; profumo fragrante e vinoso, con sentore di fragola e di lampone; di sapore asciutto, sapido, armonico. 11,5-13% di alcool. L'Aglianico viene considerato 'vecchio' dopo almeno 3 anni e di 'riserva' dopo almeno 5 anni di invecchiamento in barrique. Ottimo con carni ed arrosti.

Il vitigno Aglianico è stato portato in Italia, con il nome di Hellenica, dai greci. I romani lo chiamarono Ellenico e lo usarono per migliorare la qualità del Falerno un vino molto amato dai poeti dell'epoca. Nel XV secolo sotto la dominazione degli Aragonesi è stato denominato Aglianico.