

Vinaioli

Grifalco Aglianico del Vulture DOC



De **100% Aglianico** druiven voor de Grifalco komen uit **vier wijngaarden** in evenveel gemeenten op de **Vulture** (Venosa, Ginestra, Rapolla en Maschito). De wijnstokken zijn **tussen 8 en 30 jaar oud** en liggen **tussen 300 en 450 m boven de zeespiegel**.

De handmatige oogst wordt verder uitgeselecteerd en ontsteeld in de cantina. **Gisting** van ongeveer **18 dagen** bij gecontroleerde temperatuur. **Slechts 20%** van de wijn verouderd gedurende **12 maanden in barriques en tonneau**; het merendeel van de wijn rust dus in inox. Alcohol: 13,5% vol.

Briljant robijnrood, rijke, expressieve en diepgaande neus. **Floraal en fruitig**, met **mineralen** en hints van **rood fruit**.

Overheerlijk bij gebraad, gegrild vlees en alle andere **gerechten met veel smaak**. Ideale schenktemperatuur: **16 à 20 °C**. Deze Grifalco **kan een tijdje liggen**.

Vinaioli

Magazijn:
Handelskaai 1 - 3500 Hasselt
www.vinaioli.be

KWART gcv

Karel Wilmots
+32 (0)495 380382
karel@vinaioli.be