

## PIPOLI

Aglianico del Vulture « Zero » DOC  
(sans soufre ajouté)

100% Aglianico

*Italie, Basilicate*



Le Basilicate est formé de terroirs volcaniques remarquables sont à l'origine d'un rouge délicieux produit sur les versants du volcan éteint Vulture à partir de l'excellent cépage autochtone Aglianico.

**Cette cuvée a été réalisée grâce à une fermentation avec levures naturelles et sans aucun ajout de soufre.**

La macération des raisins a duré 40 jours, ce qui a permis d'en extraire tout le potentiel poly phénolique protégeant naturellement le vin contre l'oxydation.

La structure de ce vin issu à 100% du cépage Aglianico à l'acidité naturelle assez élevée se prête à ce type de vinification.

Il faut toutefois être conscient que ces vins rouges sans soufre ajouté présentent une plus grande fragilité que les autres et doivent être impérativement conservés dans des conditions fraîches.

Cette cuvée nous offre une robe superbe, grenat à reflets violacés. Le nez de belle intensité est vraiment élégant. En bouche, le vin présente les caractéristiques tanniques du cépage Aglianico cultivé sur terroirs volcaniques mais tout en souplesse et en rondeur.

C'est un vin vraiment intéressant qui se gardera quelques années sans problèmes dans une cave fraîche.

**C'est une approche intéressante du cépage Aglianico dans un style très différent du Taurasi.**

Température de service : 18°C

Alcool : 13,5%

S'accorde avec des viandes rôties, viandes rouges et gibiers.

---