

AGLIANICO DEL VULTURE

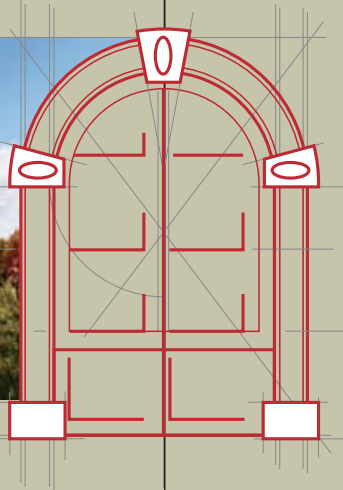
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VITIGNO: Aglianico 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Medio impasto vulcanico
ESPOSIZIONE: Est,Sud-Est 500mt s.l.m.
RESA MEDIA: 70Hl/Ha
VENDEMMIA: seconda-terza decade di ottobre
RACCOLTA: manuale
VINIFICAZIONE: dopo le operazioni di pigiadiraspatura segue la macerazione delle uve per un periodo di circa 8-10 giorni.
Ultimate le fasi di fermentazione, svinatura e malolattica il vino viene posto in botti di rovere di Slavonia dove sosta almeno 18 mesi.
CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO: 10-15 anni

GRAPES: 100% Aglianico
TRAINING: Guyot
SOIL COMPOSITION: Medium mixture volcanic
EXPOSITION: East, Southeast 500m s.l.m.
YIELD PER HA: 70Hl/Ha
PERIOD OF HARVEST: second- third decade of October
HARVEST: Manual
VINIFICATION: after the crushing and destemming operations, there is the maceration of the grapes for a period of 8-10 days.
After completing the phases of fermentation devating and malolactic, the wine is then aged placed in slavonian oak barrels for at least 18 months.
AGING POTENTIAL: 10-15 years
COLOUR: ruby red with garnet with aging
BOUQUET: intense, pervasive characteristic of the grape
TASTE: full-bodied, full and persistent.



TENUTA DEL PORTALE
...l'Aglianico



TENUTA DEL PORTALE®

TENUTA DEL PORTALE®

Località "LE QUERCE" - 85022 BARILE (PZ)
Tel. 0972 72 40 69 - Fax 0972 72 34 95
tenutadelportale@tiscali.it
www.tenutadelportale.it



TENUTA DEL PORTALE®

Tenuta del Portale, situata nel cuore dell'area di produzione dell'Aglianico Del Vulture, è nata nel 1990 grazie alla passione della famiglia D'Angelo, la cui ambizione, sin dagli inizi del '900, è stata sempre quella di esprimere fedelmente le caratteristiche dell'Aglianico del Vulture e del suo territorio.
Il nostro costante impegno nel diffondere la conoscenza dell'Aglianico del Vulture nel mondo si riflette in ogni nostra bottiglia.
Le stesse bottiglie, che come custodi del nostro territorio, ci piace chiamare "casa".

L'azienda possiede 15 ettari di terreno di proprietà e produce 150.000 bottiglie annue.

Tenuta del Portale, located in the hearth of the production area of the Aglianico del Vulture, it was born in the 1990 thanks to the passion of the D'Angelo family whose ambition, since the beginning of '900, has always been to produce wine that faithfully expresses the characteristics of Aglianico del Vulture and its territory.
Our constant commitment to endorsing and spreading knowledge of Aglianico del Vulture in the world is reflected in each bottle that we produce.
The same bottles that, as true custodians of our territory, we like to call "home".

The winery has around 15 Ha of winery-owned vineyard with a production of around 150.000 bottles yearly.

LE VIGNE A CAPANNO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VITIGNO: Aglianico 100%
Il nome dato a questo vino ricorda il tipico sistema di allevamento dell' Aglianico: il capanno costituito da quattro canne che sostengono la vite a mo' di capanna.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: capanno
COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Medio impasto vulcanico
ESPOSIZIONE: Est,Sud-Est 500mt s.l.m.
RESA MEDIA: 40Hl/Ha. Le uve per questo vino provengono da vigneti vecchi che hanno una resa molto bassa.
VENDEMMIA: seconda- terza decade di ottobre
RACCOLTA: manuale
VINIFICAZIONE: dopo le operazioni di pigiadiraspatura segue la macerazione delle uve per un periodo di circa 10-12 giorni.
Ultimate le fasi di fermentazione, svinatura e malolattica il vino viene posto in barrique della capacità di 225 lt per un periodo di almeno 18 mesi
CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO: 20 anni
COLORE: rosso rubino intenso con riflessi granati
PROFUMO: intenso con un ampio bouquet di frutti di bosco
SAPORE: corposo, pieno, vellutato.

GRAPES: 100% Aglianico.
The name given to this wine reminiscent of the typical farming system of Aglianico: the "capanno" made up by four canes which support the vine like a "hut".
TRAINING: Capanno
SOIL COMPOSITION: Medium mixture volcanic
EXPOSITION: East, Southeast 500m s.l.m.
YIELD PER HA: 40Hl/Ha.
The grapes for this wine come from old vines that yield very low.
PERIOD OF HARVEST: Second to third week of October
HARVEST: manual
VINIFICATION: After the initial pressing of operations following the maceration of the grapes for a period of 10-12 days.
Ultimate stage of fermentation, racking and malolactic fermentation, the wine is in barrels of 225 liters for a period of at least 18 months
AGING POTENTIAL: 20 years
COLOUR: ruby red with garnet
BOUQUET: intense with a large bouquet of wild berries
TASTE: full bodied, velvety.



TENUTA DEL PORTALE
...l'Aglianico

AGLIANICO DEL VULTURE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA RISERVA

VITIGNO: Aglianico 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Medio impasto vulcanico
ESPOSIZIONE: Est,Sud-Est 500mt s.l.m.
RESA MEDIA: 50Hl/Ha
VENDEMMIA: seconda- terza decade di ottobre
RACCOLTA: manuale
VINIFICAZIONE: dopo le operazioni di pigiadiraspatura segue la macerazione delle uve per un periodo di circa 8-10 giorni.
Ultimate le fasi di fermentazione, svinatura e malolattica il vino viene posto in botti di rovere di Slavonia dove sosta almeno 24 mesi.
Il disciplinare di produzione prevede, per la riserva, cinque anni di invecchiamento di cui due in botte prima dell'immissione al consumo.
CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO: 15-20 anni
NOTE DI DEGUSTAZIONE
COLORE: rosso rubino intenso con riflessi aranciati
PROFUMO: intenso e pulito con note di ciliegia matura
SAPORE: corposo, con tannini che raggiungono la piena maturità e complessità, molto persistente.

GRAPES: 100% Aglianico
TRAINING: Guyot
SOIL COMPOSITION: Medium mixture volcanic
EXPOSITION: East, Southeast 500m s.l.m.
YIELD PER HA: 70Hl/Ha
PERIOD OF HARVEST: second- third decade of October
HARVEST: Manual
VINIFICATION: after the crushing and destemming operations, there is the maceration of the grapes for a period of 8-10 days.
After completing the phases of fermentation, devating and malolactic, the wine is then aged placed in slavonian oak barrels for at least 24 months.
The regulations impose, for the reserve, five years of aging, including two in cask before being marketed.
AGING POTENTIAL: 15-20 years
TASTING NOTES
COLOR: ruby red with orange highlights
BOUQUET: intense and clean with hints of ripe cherry
TASTE: full bodied, with tannins that reach full maturity and complexity, very persistent.



STARSA

BASILICATA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VITIGNO: Aglianico 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Medio impasto vulcanico
ESPOSIZIONE: Est,Sud-Est 500 metri s.l.m.
RESA MEDIA: 80Hl/Ha
VENDEMMIA: seconda-terza decade di ottobre
RACCOLTA: manuale
VINIFICAZIONE: dopo le operazioni di pigiadiraspatura segue la macerazione che dura dai quattro ai cinque giorni.
Dopo le fasi di fermentazione, svinatura e malolattica il vino viene tenuto in botte di rovere per un periodo molto limitato al fine di preservare la fragranza e l'aroma del vitigno.
CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO: 4-5 anni
COLORE: rosso rubino vivace
PROFUMO: intenso molto fruttato
SAPORE: corposo, morbido con netti sentori varietali
GRAPES: 100% Aglianico
TRAINING: Guyot
SOIL COMPOSITION: Medium mixture volcanic
EXPOSITION: East, Southeast 500m s.l.m.
YIELD PER HA: 80Hl/Ha
PERIOD OF HARVEST: second- third decade of October
HARVEST: Manual
VINIFICATION: after the initial pressing of operations following the maceration process lasts from four to five days.
After a period of fermentation, racking and malolactic fermentation, the wine is kept in oak barrels for a very limited period in order to preserve the fragrance and aroma of the grape.
AGING POTENTIAL: 4-5 years
COLOR: ruby red
BOUQUET: Intense fruity
TASTE: full bodied, soft with clean varietal aromas



TENUTA DEL PORTALE
...l'Aglianico

STARSA BIANCO

BASILICATA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VITIGNO: Chardonnay, Pinot Bianco, Incrocio Manzoni (6.0.13)
COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Medio impasto vulcanico
ESPOSIZIONE: Est, Sud-Est
RESA MEDIA: 60 Hl/Ha
VINIFICAZIONE: le uve subiscono una soffice premitura, il mosto fiore ricavato viene staticamente pulito; la successiva fase di fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox alla temperatura controllata di 15-17°C per la durata di 20gg circa.
AFFINAMENTO: in serbatoi di acciaio fino all'epoca dell'imbottigliamento.
COLORE: giallo di media carica con bella tonalità nei riflessi che tendono verso l'oro.
BOUQUET: il profumo è pulito, morbido, con aromi di frutta matura (pera, mela, melone) ampio, suadente.
SAPORE: al palato dà sensazioni di morbidezza e rotondità in un gusto pulito ampio, fruttato, profondo ed elegante
THE GRAPE: Chardonnay, Pinot Bianco, Incrocio Manzoni 6.0.13
SOIL COMPOSITION: medium volcanic mixture
EXPOSITION: east, south-east 400 metres above sea level
YIELD: 60 Hl/Ha
VINIFICATION: the grape are soft crushed and the free-run must is statically cleaned before fermentation. This takes place in stainless steel vats at controlled temperature of 15-17°C, lasting about 20 days
REFINEMENT PROCESS: the wine is settled in stainless steel vats until bottling in spring
COLOUR: the colour is a medium yellow of fine tone with reflection tending toward gold
BOUQUET: the nose is clean, soft and round with rich and seductive aromas of ripe fruit (pear, apple, melon)
FLAVOUR: on the palate the same qualities of softness and roundness are evident in flavours that are clean, full and fruity with impressive depth and elegance.

