


# MERAViGLIA

Indicazione Geografica Tipica



Vitigno: Aglianico 100%  
Zona di produzione: Luogosano (Av)  
Tipo di impianto: Guyot - Cordone speronato  
Esposizione: Sud - Ovest  
Altezza Vigneti: circa 400 metri s.l.m.  
Periodo di raccolta delle uve: prima decade  
di novembre  
Produzione per ettaro: 65/70 hl  
densità di impianto: 4.000 ceppi per Ha  
Tempo di macerazione: 18/22 giorni  
Resa di Trasformazione: inferiore al 65%  
Botti utilizzate: barrique rovere francese  
media tostatura da 225 litri  
Affinamento in legno: 8 mesi  
Gradazione alcolica: 13,5%  
Acidità totale: 5,50 - 5,70



Colore Rosso rubino  
Profumo ampio, complesso,  
intenso con sentori di ciliegia,  
viola e frutti di bosco  
Sapore elegante, avvolgente  
e persistente con retrogusto  
di confettura di frutti  
rossi e pepe nero.

MERAViGLIA è il vino che diventa opera d'arte.

Ogni anno, l'azienda realizzerà una serie limitata di bottiglie, che saranno interpretate da uno o più artisti, trasformandole in opere d'arte. Per il 2009, l'azienda realizzerà 1.300 bottiglie di Aglianico IGT, frutto della più attenta selezione delle uve, affinato 8 mesi in barrique.

Ogni bottiglia avrà un'etichetta in tessuto dipinta a mano dal pittore Umberto Maglione.

Inoltre, come ulteriore elemento di innovazione, saranno utilizzati i tappi della Guala Seal, che rappresentano, oggi, il massimo in termini di ricerca e innovazione tecnologica nel settore.