

# ANTHERES

## IRPINIA AGLIANICO DOC PASSITO

Per le caratteristiche climatiche del vigneto scelto, si avvia naturalmente (già in vigna) lo sviluppo di muffa nobile (*botrytis cinerea*) negli acini, che consente di raggiungere una maggiore concentrazione zuccherina e uno straordinario arricchimento del quadro aromatico. Dopo oltre due mesi di appassimento e un'attenta vinificazione, si ottiene un passito di straordinaria concentrazione con un profilo sensoriale davvero singolare.



### PROFILO DEL PASSITO

---

#### DENOMINAZIONE

Irpinia Aglianico DOC Passito

---

#### VITIGNO

Aglianico 100%

---

#### VIGNETO E TERRENO

La parte alta della tenuta di Montemarano con esposizione a sud-est e un suolo di tipo argilloso – calcareo con forte presenza di scheletro. L'altitudine è di 600 m. s.l.m., il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a cordone speronato con una densità d'impianto di 4.000 ceppi/ha e una resa di circa 50 q di uva fresca e circa 10 q di uva appassita/ha.

---

#### ETÀ DEL VIGNETO

20 anni

---

#### PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Tra dicembre e gennaio, raccolta manuale.

---

#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in rosso in serbatoi di acciaio (circa 25 giorni) a temperatura controllata (24°C-25°C). Affinamento di circa 9 mesi in barriques e 48 mesi in bottiglia.

## CARATTERI SENSORIALI

---



### IL COLORE

Rosso rubino con riflessi aranciati

---



### IL PROFUMO

Profilo olfattivo intenso e singolare, con evidenti sentori che ricordano la sorba, le nespole, il corbezzolo, i fichi secchi, i datteri e la frutta rossa sotto spirito.

---



### IL SAPORE

Avvolgente, elegante e persistente con chiare note di prugna, ciliegia sotto spirito e spezie.

---



### ABBINAMENTI

Secondi piatti:

- Salse delicate a base di formaggi, mascarpone e noci
  - Formaggi freschi e cremosi come Crescenza e Stracchino, stagionati e muffati come il Gorgonzola
- È ideale con dessert a base di cioccolato
- 



### ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

25 anni e oltre

---



### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C

Scopri di più

