

IRPINIA AGLIANICO

DOC

Il territorio irpino deve le sue peculiarità alla particolare condizione pedoclimatica che risente anche dell'influenza vulcanica del Vesuvio, idoneo all'allevamento dei vitigni autoctoni, tra cui spicca per diffusione e qualità l'Aglianico. È considerato il monarca della viticoltura della regione, atto a generare vini di grande personalità e straordinaria attitudine all'invecchiamento. Eppure la sua versatilità consente di sperimentare vinificazioni più agili e leggiadre, con macerazioni più brevi e minore affinamento, che danno vita a vini eleganti e raffinati, come testimonia questo Irpinia Aglianico DOC.



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Irpinia Aglianico DOC

VITIGNO

Aglianico 100%

VIGNETO E TERRENO

Le tenute di origine per la produzione dell'Aglianico si trovano in prevalenza su terreni argillosi, con esposizione a sud-est, in media a 400 mslm. Il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a guyot o a cordone speronato, con una densità di impianto di 4.000 ceppi/ha di media e una resa di circa 80 q/ha e circa 2 kg/ceppo.

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Tra la fine di ottobre e gli inizi di novembre.

Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in rosso in serbatoi di acciaio con una macerazione delle bucce (circa 10 giorni) a temperatura controllata (22°C-24°C). Affinamento in legno per 10 mesi e in bottiglia per 6 mesi circa.

FORMATI SPECIALI

1,500 lt, 0,375 lt

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Rosso rubino intenso



IL PROFUMO

Si percepiscono aromi intensi di amarena, mora selvatica, viola e spezie.



IL SAPORE

Elegante e morbido, con note che richiamano frutti di bosco e confettura di fragole.



ABBINAMENTI

Antipasti

- Minestre, salumi, formaggi freschi e stagionati
- Primi piatti
- Portate con sughi di carne, funghi e tartufi
- Secondi piatti
- Carni bianche e rosse



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

25 anni e oltre



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C

Raccontato da Piero
Mastroberardino

