

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

