

ANTHERES

IRPINIA AGLIANICO DOC PASSITO

Un vino unico, con un profilo sensoriale straordinariamente distintivo, raro esempio di appassimento con lo sviluppo della muffa nobile su uve a bacca rossa. Di colore rosso rubino con intensi riflessi granato. Al naso si presenta con note di nespole, corbezzolo, prugne secche, paté di olive, tabacco e frutti rossi conservati in alcol. Dolcezza delicata al palato, con una profondità incredibile e un finale persistente.

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 mslm, 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

25 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 circa 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