

# 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

