

NEROAMETÀ

BIANCO CAMPANIA IGT

Frutto della vinificazione in bianco dell'Aglianico, riporta alla luce un antico progetto di famiglia che pone enfasi sulle doti di grande versatilità di questo nobile e antico vitigno. Neroametà rappresenta un omaggio all'origine varietale della nera uva Aglianico che si esprime con suadente eleganza quando vinificata in bianco. È altresì un tributo alle nostre origini territoriali e culturali, alle armonie e ai contrasti della nostra terra.



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

BIANCO CAMPANIA IGT

VITIGNO

Aglianico 100%

VIGNETO E TERRENO

Mirabella Eclano, con esposizione sud-sud/est e terreno profondo, a tessitura franco-sabbiosa, ben drenato, con argilla in profondità. Altitudine di 400 mslm. Sistema di allevamento a spalliera con potatura a cordone speronato. Densità di impianto media di 4.000 ceppi/ha. Resa di circa 70 q/ha e 1,5 kg/ceppo

ETÀ DEL VIGNETO

20 anni

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Metà ottobre. Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in bianco delle uve intere, senza contatto con le bucce, in serbatoi di acciaio (circa 20 giorni) a temperatura controllata (16°C-18°C). Circa 12 mesi sui lieviti e circa 36 mesi in bottiglia. Una piccola quota è fermentata e affinata per 12 mesi in Tonneau da 500 litri.

FORMATI SPECIALI

1,500 lt

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Paglierino tenue con riflessi grigi



IL PROFUMO

Bouquet elegante, caratterizzato da ampie e complesse note floreali, di mugheretto e agrumate, ben fuse con delicate nuance fruttate e sfumature minerali.



IL SAPORE

Fresco, sapido e deciso, con un intenso retrogusto minerale.



ABBINAMENTI

Antipasti

- Zuppe a base di pesce e minestre
- Primi piatti
- Risotti e pasta a base di pesci, crostacei e legumi
- Secondi piatti
- Salumi e formaggi freschi tipici della tradizione irpina, carni bianche



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

20 anni e oltre



TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 – 14 °C

Raccontato da Piero
Mastroberardino

