

# SERRA DI MOLINO A VENTO

## PAESTUM IGT

Serra di Molino a Vento è il risultato della sperimentazione della viticoltura in alta quota nel Cilento, per far esprimere l'Aglianico in un ambiente capace di esaltarne la freschezza e l'eleganza. A oltre 500 metri sul livello del mare è stato impiantato un vigneto dedicato a questo nobile vitigno, che ha dato i suoi primi frutti nel 2021. Grazie all'intesa con il Comune di Pollica, la famiglia Mastroberardino rafforza il proprio impegno nella promozione del territorio campano attraverso il vino, contribuendo alla valorizzazione della dieta mediterranea, riconosciuta come patrimonio culturale immateriale dall'UNESCO nel 2010.



### PROFILO DEL VINO

#### DENOMINAZIONE

Paestum IGT

#### VITIGNO

Aglianico 100%

#### VIGNETO E TERRENO

La vigna che dà vita al Serra di Molino a Vento è allevata sulle pendici del Monte Stella, nell'entroterra del Cilento, ad una quota compresa tra 508 e 556 metri di altitudine, e si affaccia a strapiombo sulle rinomate spiagge di Acciaroli godendo di una esposizione prevalente ad Ovest. L'impianto, avviato nel corso del 2018, insiste nell'areale di produzione della IGT Paestum, nel territorio del Comune di Pollica, cuore del Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni, epicentro degli studi sulla Dieta Mediterranea.

#### ETÀ DEL VIGNETO

Meno di 10 anni

#### PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Fine settembre. Raccolta manuale.

#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificato con una macerazione delle bucce a temperatura controllata di circa 20-22° per 12 giorni. Dopo la svinatura si procede alla fermentazione malo-lattica e, a seguire, inizia l'affinamento in barriques di rovere per almeno 24 mesi. Segue un periodo di affinamento in bottiglia per ulteriori sei mesi.

#### FORMATI SPECIALI

1,500 lt

### CARATTERI SENSORIALI



#### IL COLORE

Colore rosso rubino con apprezzabile trasparenza e riflessi brillanti.



#### IL PROFUMO

Intense note di frutti rossi che ricordano in particolare la ciliegia, la mora, le sorbe, il ribes rosso, la confettura di piccoli frutti, impreziosite da sottili sentori di caramello e complesse sfumature speziate, delineando un profilo olfattivo ricco e profondo



#### IL SAPORE

Al palato si rivela energico e ben strutturato, con tannini molto raffinati ed una buona bevibilità. L'acidità è ben bilanciata, contribuendo a una freschezza persistente che invoglia al sorso successivo. Il finale è lungo e lascia una sensazione di grande armonia.



#### ABBINAMENTI

Antipasti

- Brodi di carne e verdure, salumi, zuppe di verdure, formaggi a media stagionatura

Primi Piatti

- Paste con sughi di carne, risotto ai porcini

Secondi Piatti

- Carni arrosto, piatti a base di selvaggina, piatti con salse di funghi



#### ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

30 anni e oltre



#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C

Raccontato da Piero Mastroberardino

