

IRPINIA AGLIANICO DOC



Denominazione
Irpinia Aglianico DOC

Vitigno
100% Aglianico

Ubicazione vigneti
Comune di Tufo, frazione di Santa Lucia

Esposizione ed altitudine
I vigneti sono orientati principalmente a Sud-Ovest a un'altitudine di 300 m s.l.m.

Natura del terreno
Medio impasto di argilla e calcare

Allevamento della vite
Cordone speronato

Densità di piantagione
3.000 piante per ettaro

Età media delle viti
Dai 20 ai 50 anni

Resa per ettaro
70 quintali per ettaro

Vendemmia
Fatta a mano a fine Ottobre

Quantità media bottiglie
10.000 bottiglie

Formato della bottiglia
750 ml

Grado alcolico
Generalmente 13%

Temperatura di servizio
16-18 °C

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Assemblaggio di mosto fiore e lieve pressatura. Fermentazione alcolica e malolattica in acciaio inossidabile a temperatura controllata. La macerazione sulle bucce avviene a temperatura relativamente alta, e completata in una decina di giorni. L'obiettivo è quello di ottenere colore e tannini delicati, mantenendo vivo il fruttato. La fermentazione malolattica avviene in maniera del tutto naturale con il normale aumento delle temperature nella primavera successiva alla vendemmia. Il vino riposa poi per altri sei mesi in cantina sulle fecce fini prima di essere micro-filtrato ed imbottigliato.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Un vino brillante, di colore rosso rubino e consistente. Al naso è un vino intenso e complesso, con note di frutti di bosco maturi e spezie dolci. Al palato risulta caldo, morbido e dotato di buona freschezza e sapidità, con tannini fini e vellutati. Equilibrato, intenso e persistente.

ABBINAMENTO

Particolarmente appropriato con la cacciagione e formaggi stagionati; si abbina anche molto bene con piatti in salsa. In Irpinia, la sua terra d'origine, è spesso bevuto con carni alla brace e funghi porcini così anche con salumi vari locali come la soppressata o il capocollo.