

IRPINIA AGLIANICO

IRPINIA AGLIANICO DOC
LINEA "PALAZZO"

- **Denominazione:** Irpinia Aglianico DOC
- **Vitigno:** 100% Aglianico
- **Ubicazione vigneti:** Territorio di Tufo, frazione Santa Lucia
- **Esposizione ed altitudine:** orientati principalmente a sud ovest a un'altitudine di 300 mt s.l.m.
- **Natura del terreno:** Zolfo, Argilla, Calcare
- **Allevamento della vite:** Cordone speronato
- **Densità di piantagione:** 3.000 piante per ettaro
- **Età media della vite:** 20 a 50 anni
- **Resa per ettaro:** 70 quintali per ettaro
- **Vendemmia:** Fatta a mano a fine Ottobre
- **Quantità media bottiglie:** 15.000
- **Formato della bottiglia:** 0,75 l
- **Grado alcolico:** Generalmente 13°
- **Temperatura di servizio:** 16 - 18 °C

Tecnica di vinificazione:

L'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 per altri sei mesi in cantina sulle fecce fini prima di essere microfiltrato 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.

Premi:

91 punti da James Suckling per l'annata 2017

