

Il Grande Vino della Campania

HALCONERO



IL COLORE

Rosso porpora quasi impenetrabile.



IL PROFUMO

Caratterizzato da un profilo intenso, con note di frutti rossi maturi, confettura, spezie e sfumature balsamiche.



IL SAPORE

Avvolgente, elegante e persistente.



ABBINAMENTI

Antipasti

Formaggi cremosi come crescenza e stracchino.

Primi piatti

Salse delicate ai formaggi e frutta secca come noci, nocciole, mandorle e pinoli.

Secondi piatti

Formaggi maturi come Roquefort e Gorgonzola.



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

25 anni e oltre.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C.

CARATTERI SENSORIALI



Il Grande Vino della Campania

HALCONERO

Espressione dell'appassimento tradizionale di grappoli di Aglianico; a novembre si avvia naturalmente in pianta il processo di appassimento, che si protrae per circa 45 giorni, fino a raggiungere una forte concentrazione di tutti quei caratteri che rendono grande il vitigno Aglianico.

DENOMINAZIONE

Irpinia Aglianico DOC Passito

VITIGNO

Aglianico 100%

VIGNETO E TERRENO

La parte alta della tenuta di Montemarano ha un'esposizione a Sud-Est e un profilo del suolo argilloso – calcareo con forte presenza di scheletro.

L'altitudine è di 600 mslm e il sistema di allevamento delle vigne è la spalliera con potatura a cordone speronato con una densità d'impianto di 4.000 ceppi/ettaro e una resa di Circa 50 q di uva fresca e circa 30 q di uva appassita/ettaro.

ETA' DEL VIGNETO

20 anni.

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Novembre, raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Circa 12 mesi in barriques e 24 mesi in bottiglia.



La tenuta dell' HALCONERO

Il Grande Vino della Campania

Rappresenta un sito storico nella produzione del Taurasi, situato nella zona più a sud dell'areale a DOCG. La tenuta riveste un ruolo importante per la coltivazione delle uve Aglianico del Radici Taurasi DOCG e in particolare per la Riserva.

Nella parte più elevata della tenuta, ove si raggiungono 650 metri di altitudine, si riscontrano condizioni climatiche singolari, che consentono di avviare le uve a processi di appassimento su pianta. Nascono così, grazie a un programma di ricerca sviluppato in azienda, due vini passiti da uve Aglianico, entrambi all'interno del disciplinare Irpinia DOC, unici per caratteri nel territorio. Il primo, Halconero, scaturisce dall'appassimento tradizionale di grappoli di Aglianico. Il secondo, Anthères, è invece il frutto di un processo di appassimento con sviluppo di muffa nobile negli acini di Aglianico. Questi due vini hanno consentito di scoprire e approfondire profili sensoriali finora inesplorati per questa varietà.



Montemarano

Estensione della tenuta: 14 ettari

Suolo: argilloso con buon tenore in sostanza organica e pietrisco calcareo

Vitigni coltivati: Aglianico

Densità di impianto (ceppi/ha): 4.000

Sistema di allevamento: cordone speronato

Esposizione: Sud-Est

Altitudine: da 500 a 650 metri s.l.m.

