



Il Grande Vino della Campania

Aglianico Campania



IL COLORE

Rosso rubino intenso.



IL PROFUMO

Si percepiscono aromi intensi di amarena, mora selvatica, viola e spezie.



IL SAPORE

Elegante e morbido, con note che richiamano frutti di bosco e confettura di fragole.



ABBINAMENTI

Antipasti

Minestre, salumi, formaggi freschi e stagionati.

Primi piatti

Portate con sughi di carne, funghi e tartufi.

Secondi piatti

Carni bianche e rosse.



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

30 anni e oltre.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C.

CARATTERI SENSORIALI



Seguici sui social



Il Grande Vino della Campania

AGLIANICO CAMPANIA

Il territorio irpino deve le sue peculiarità alla particolare condizione pedoclimatica, che risente anche dell'influenza vulcanica del Vesuvio, idoneo all'allevamento dei vitigni autoctoni, tra cui spicca per diffusione e qualità l'Aglianico.

DENOMINAZIONE

Aglianico Campania IGT

VITIGNO

Aglianico 100%

VIGNETO E TERRENO

Le tenute per la produzione dell'Aglianico Campania si trovano in prevalenza su terreni argillisi con un'esposizione a Sud-Est in media a 400 m.s.l.m. Il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a guyot o a cordone speronato con una densità di impianto di 4.000 ceppi/ha di media e una resa di circa 80 q/ha e circa 2 kg/ceppo.

ETA' DEL VIGNETO

In media 15 anni

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Tra la fine di ottobre e gli inizi di novembre. Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in rosso in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Affinamento in legno per 10 mesi e in bottiglia per 6 mesi circa.

PROFILO DEL VINO



La viticoltura in questa zona ha origini antichissime, risalenti alle popolazioni locali e successivamente alla presenza di colonizzatori greco-micenei i quali diedero impulso alla millenaria coltivazione della vite, poi ripresa dagli etruschi. Numerose testimonianze storiche evidenziano il particolare pregio dei vini di questa terra, utilizzati in epoca romana esclusivamente nei banchetti più esclusivi.

Il distretto vitivinicolo irpino è caratterizzato da una notevole variabilità delle caratteristiche pedoclimatiche, dovuta alla presenza delle catene montuose del Partenio e del Terminio che attraversano l'intero territorio. Tale eterogeneità dona espressività a una gamma di varietà produttive, tutte nell'impronta della viticoltura autoctona di antica origine, che si differenziano in rapporto ai suoli, ai sesti d'impianto, ai vitigni e al vigore vegetativo.

Il clima è continentale, con inverni rigidi ed estati piuttosto fresche, e caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno e notte, peculiarità che conferiscono ai vini eleganza, freschezza e longevità.



Il terroir

Suolo: in prevalenza argilloso

Vitigni: Aglianico, Falanghina, Greco e Fiano.

Densità di impianto: in media 4.000 ceppi/ha

Sistema di allevamento: cordone speronato e guyot

Esposizione: per l'Aglianico in prevalenza Sud-Est

Altitudine: in media 400 m.s.l.m.

