

VITIGNO

85% Aglianico, 15% Merlot

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà situati nella zona collinare dei comuni di Luogosano, Sant'Angelo all'Esca e Taurasi, a 350 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso calcareo con presenza di elementi vulcanici.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano e selezionate prima in vigna e poi in cantina. Dopo la diraspatura segue una macerazione pre-fermentativa a freddo e una fermentazione alcolica a temperatura controllata con macerazione sulle bucce di circa 10 giorni. Affinamento per 24 mesi in vasche di cemento ed almeno 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Rosso rubino intenso.

Profumo

Aromi che ricordano l'amarena e le more con note leggere di pepe nero e cacao amaro, tutto su un gradevole sfondo di spezie dolci.

Sapore

Morbido, con tannini eleganti, retrogusto che richiama la frutta di bosco, l'amarena e leggere note speziate.

Abbinamenti gastronomici

Si accompagna particolarmente ad antipasti di salumi e formaggi, a pasta con sughi, carne arrostita, piatti e pizze elaborati con salse e condimenti saporiti. Servire alla temperatura di 16-18°C.

CAMPANIA

- TAURASI - AGLIANICO
- FIANO DI AVELLINO
- GRECO DI TUFO
- FALANGHINA
- CODA DI VOLPE



TERRA DEL VARO

IRPINIA AGLIANICO D.O.C.

La leggenda narra che è in terra d'Irpinia che i Greci decisero d'impiantare il vitigno Aglianico, chiamato all'epoca "Vitis Hellenica". La sua maturazione è tardiva, con vendemmie che si protraggono dalla metà di ottobre alla metà di novembre. Le caratteristiche climatiche delle colline irpine, caratterizzate da elevate altitudini e forti escursioni termiche permettono all'Aglianico una lunga e graduale maturazione.