

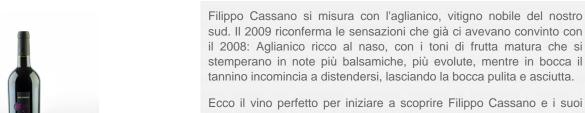
Sunando

ACQUISTATO IL

Aglianico Puglia IGT

2009

L?Aglianico firmato Polvanera



magnifici vini. Un Aglianico da bere tutti i giorni, senza rinunciare alle 3 P a cui Filippo ci ha abituati: Potenza, Piacevolezza, Precisione. Vini sontuosi, pieni, e allo stesso tempo fini, di grande equilibrio. Filippo porta avanti una lunga tradizione di famiglia. Polvanera sorge all'interno di una masseria interamente restaurata, nella Marchesana, contrada di Gioia del Colle, dove già nel 1860 era possibile osservare le distese di alberelli di vite caratteristici di questa zona. Gli ettari di vigneto in proprietà sono 25, di cui 15 coltivati a primitivo. Per il resto le varietà sono aleatico, aglianico, fiano minutolo, falanghina e moscato. Inoltre, Filippo ha selezionato altri 15 ettari di vigne vecchie (40-60 anni, in affitto), con rese bassissime di circa 500 g. per pianta. Il nome Polvanera è ispirato al colore scuro del terreno della zona. La cantina è scavata nella roccia della Murgia Carsica, dove il Primitivo incontra da secoli il suo habitat naturale. Nel 2003, con Polvanera, Filippo ha avviato un progetto ambizioso per la valorizzazione del Primitivo e altri vitigni autoctoni nella produzione di vini di qualità.





La Vigna

Terreno Calcareo-argilloso
Esposizione Sud, 350 m s.l.m.

Allevamento Cordone speronato

Densità imp. 4.000 ceppi per ettaro

II Vino

Tipologia Provenienza

Provenienza Puglia

Uve Aglianico 100%

Gradazione 14,5% vol.

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Ottimo oggi, ben conservabile per 2-3 anni

Abbinamento Carni rosse, cacciagione, formaggi mediamente stagionati

Vinificazione Raccolta manuale delle uve in cassette. Macerazione delle bucce col mosto per dieci giorni. Maturazione del vino per

almeno nove mesi in contenitori di acciaio inox e affinamento in bottiglia per almeno 15 mesi

Sensazioni Colore rosso rubino impenetrabile; naso caldo di frutta matura, arricchito da sfumature balsamiche; bocca di grande corpo,

finale leggermente tannico